REGOLE E MACCHINE
PER
BENE ESEGUIRE

LE FACCENDE PRINCIPALI DI CIASCHEDUN MESE MENTOVATE NE' DODICI CALENDARJ

Del Vangatore, Del Seminatore, Del Maremanno, Del Vignajolo, Dell' Ortolano, Del Giardiniere, Del Boscajolo, Del Castagnajo, Del Cascinajo; Del Pecorajo, Del Custode delle Api, e finalmente del Calendario addatato ad un Proprietario a cui convenga attendere a far l' Agente da per sè; e a chi dice di non saper cosa fare in Campagna.

OPERA

DEL PROPOSTO LASTRI

Con dieci Tavole incise in rame descriventi le macchine suddette.

IN VENEZIA
MDCCXCIV.

Nella Stamperia Graziosi a S. Apollinare.
CON PUBBLICA APPROVAZIONE.

REGOLE E MACCHINE

PER BENE ESEGUIRE

LE FACCENDE PRINCIPALI DI CIASCHEDUN MESE ec.

GENNAJO.

Per le vangature preparatorie alle Semente Marzuole.

LE Faccende che i Contadini debbon fare in ciaſchedun meſe dell'anno, e ſpecialmente in Gennajo, detto perciò Operajo, ſono tante e sì varie, che troppo ci vorrebbe a preſcriver le Regole a tutte. Io dunque ſceglierò ogni meſe la principale; e ſiccome in queſto preſente credo la più importante la Vangatura per le ſemente Marzuole, così da eſſa darò principio.

Grandiſſima dev'eſſer la cautela di qualſiſia diligente coltivatore, di non toccar la terra quando ſi trova umida, aſtenendoſi in tal tempo dal vangarla, zapparla, ſementarla e fino dal paſſeggiarvi ſopra. Facendo altrimenti egli non ſolo nuoce ai ſuoi vantaggi per quell'anno, ma anche per qualcun al-

tro dopo, fintantochè ella non ſia riſanata e ſciolta da' ghiacci e dal Sole. Per queſto è ragionevole opinione di molti prattici, che vantaggiata o maneggiata molle, come dicono. la terra non ritorni nel ſuo primiero ſtato, fintantochè non ſi vanghi di nuovo; lo che ſuol ſeguire ordinariamente in capo a tre anni. L'iſteſſo riguardo deve averſi, quando la terra è ghiacciata, perchè vangandola in tale occaſione, ſi ſeppellirebbe la gelata ſuperficie, la qual difficilmente ſi proſciuga, ed impediſce la buona fermentazione. Si aſpetti adunque il tempo, in cui la terra ſia aſciutta e ſenza ghiaccio, nè ſi penſi che l'indugio ſia uno ſcapito, perchè non è ſempre vero che l'eſſere i primi a far le faccende ſia lode, ma lo è bensì il farle a tempo.

Deve anche il ſavio agricoltore diligentemente eſaminare la qualità del ſuolo che coltiva, oſſervandone la graſſezza o la magrezzza, e a proporzione del di lei ſtato ſomminiſtrarle l'ingraſſo o governo. Che giova gettare in terra molte ſtaja di ſeme, ſe quella terra non è ajutata e governata? Che la buona raccolta provenga dalla quantità del ſeme è una falſa idea; vien piuttoſto dai buoni lavori e dai buoni conci. Anzi, anche nel terreno ben coltivato e graſſo, non doverſi get-

tar-

tar molta quantità di seme per arrischiar buona raccolta; ma quanto più la terra è grassa, tanto meno seme richiede. Abbiamo un proverbio che insegna; e questa regola è assicurata dall' esperienza: Per andar scalzo e seminar fondo, non arrichì mai uomo del mondo.

DEL BIDENTE, E DE' LAVORI CHE SI FANNO CON ESSO.

QUantunque il Bidente non sia una strumento nuovo in Toscana, non è però molto conosciuto se non nelle campagne del Chianti, dov' è comunissimo. Quest' è uno strumento di ferro con due denti, a guisa di forca, e con un occhio o foro nella parte dove si riuniscono i detti o punte, per potervi praticare un manico di legno ed imbrandirlo. Egli suol esser di circa libbre dieci di ferro, ed anche più. Si adopera nelle terre grosse, e specialmente nel tempo dell' alido, quando, non si posson rompere in altra guisa. Esso ancora à il vantaggio che muove molta terra, e cava l' erbe e le barbe meglio della vanga. Sebbene richieda molta fatica, per dovere alzare ad ogni colpo un peso non indifferente, i lavoratori del Chianti confessano

che è di molto utile per le loro terre; e delle simili a quelle ne sono in più parti del Granducato.

FEBBRAJO.

Per la Potatura delle Viti.

QUantunque si assegni la Potatura delle viti a questo mese, sogliono però i Contadini principiar faccenda nel mese di Novembre, sospenderla ne' due mesi susseguenti, e ripigliarla in questo e nel mese di Marzo, che sono i tempi più propri. Di qualunque stagione si poti la vite, è necessario di non farlo quando minaccia prossimo ghiaccio, e sieno giornate troppo fredde, perchè le tagliature così fresche, esposte al gelo o alla brinata, scoppiano con notabil danno della pianta. Non deve parimente farsi questa operazione quando son tempi molli, perchè ancor questo nuoce alla pianta, e di più si fa danno ancor al terreno, che si calpesta.

Vi è il pregiudizio fra i Contadini che le Viti devon potarsi a Luna dura, come dicono, e non mai a Luna tenera, e da tal pregiudizio ne segue, che molti si affrettano a tagliarle quando meno conviene, prima che pas-

paſſi la Luna, e così per fuggire un male ideale fanno loro un mal vero. Biſogna perſuaderſi che la Luna non à che far nulla colle faccende de' Contadini, e però non devon mai aver rifleſſo ad eſſa, ma bensì alle regole della loro arte. Il celebre Sig. Gio. De la Quintiniè Prefetto degli Orti del Re di Francia, e ſperimentatiſſimo nell' Agricoltura, al Cap. 22. del ſuo Trattato Georgico, aſſeriſce di eſſerſi impiegato pel corſo di anni 30. in continue oſſervazioni ed eſperienze ſopra le coſe appopriate alla Luna dai Contadini, ed averle tutte ritrovate falſe.

Non ſi può aſſegnare una regola certa ſul potar lungo o corto, e ſul preſto e ſul tardi, per hè ciò dipende dalla diverſità de' climi, e dall' eſpoſizione e dalla forza maggiore o minore della pianta.

E' ſtato confermato dall' eſperienza di più pratici, che non ſolo per vantaggio della vite, ma anche per aver più copioſa raccolta di Vino, ſi deve piuttoſto laſciare i oapi da frutto più lunghi ed in minor numero, che più corti ed in numero maggiore.

Osservazione importantissima sul taglio de' boschi.

SIngolare, e di sommo rilievo è l' osservazione del Sig. Lorenzo Garniani, Accademico Georgofilo, ed Agente de' Sigg. Vettori a S. Casciano, sulla progressione annua dell' aumento del legname de' boschi fino al decennio. Egli per mezzo di diligenti prove, cioè notando il peso di un rampollo respettivamente ad un altro; scelti apposta, per quant' era possibile, eguali, e parimente recisi un dopo l' altro in anni successivi; è giunto a conoscere dimostrativamente, come il detto legname va accrescendosi coll' appresso proporzione, cioè, il primo anno come 1.; il secondo come 4.; il terzo come 9.; il quarto come 15., il quinto come 22.; il sesto come 30.; il settimo come 40., l' ottavo come 54., il nono come 70.; il decimo come 92. Stante la verità di questa osservazione, ognun vede di qual danno sia qualunque taglio di bosco prima del decennio, termine fissato già dalla pratica dei nostri maggiori; e di quanta utilità sarebbe il richiamare nel suo vigore la detta pratica. Col taglio così regolato si aumenta la legna, senza moltipli-

care

care la legna, ſenza moltiplicare nè eſtender la ſelva. Colui che fa due tagliate di cinque anni riceve meno della metà del frutto, che non otterrebbe facendone una ſola dopo il decennio. L'oggetto è degno della più ſeria rifleſſione.

MARZO.

Per fare i Nesti.

S'anneſtano tutti i frutti, ſecondo, l'opportunità della ſtagione, avvertendo che ſia dolce e non troppo cruda. Quando ſpira il vento di Tramontana, non ſi deve anneſtare neſſun frutto, perchè ſecca quell'umido della buccia, che è cagione che il neſto s'attacca. Tutti i neſti vogliono eſſere ſtretti gagliardamente, e le viti ſpecialmente, per eſſer poroſe vogliono ancora eſſer ſerrate con biette. I neſti ſon di più ſorte, a marza, a occhio, a ſcudiſcio, e a anello, o ſotto altri nomi. Le viti in particolare ed i fichi a marza vengono beniſſimo, e le marze dell'uno e dell' altro non vogliono eſſer troppo ſcarnite. S'anneſtano anche le viti con grandiſſima facilità a tralcio commeſſo, cioè angnando il tralcio domeſtico con quello ſalvatico,

tico, o di cattiva razza, che ſieno però d' eguale groſſezza, e ſi legano forte con ſalcioli, o con gineſtre lunghe e gagliarde; l' anneſtatura ſi pone ſotto terra un palmo, o più, e ſi cava la marza fuori di terra con due, o tre occhi, ſi lega ad un piccolo palo avvertendo, che non ſi ſtorca, e ſi forzi troppo l' anneſtatura. Nel Giugno poi s' anneſtano aranci, limoni, cedri, lumie, ed altre ſpecie ſimili a occhio, ed i Gelſomini di Catalogna, a occhio e a marza.

In materia di Neſti non ſi è ancora provato e tentato tutto; chi sà che col tempo non s' abbiano per queſto mezzo delle nuove e maraviglioſe varietà di frutte? Quello che è certo ſi è che il neſto, quando non foſs' altro, raggentiliſce le frutta; tanto che vi è gran differenza tra una frutta di ſeme, ed una frutta di neſto della medeſima ſpecie.

Una regola ſicura per tentar nuove eſperienze nei neſti, è quella di oſſervar tra le piante che ſi vogliono unire inſieme, una certa ſomiglianza, e che entrino in ſugo preſſappoco nel medeſimo tempo, come ſarebbe per eſempio il mandorlo e l' albicocco.

DELL'

DELL'INNESTO PER ACCOSTAMENTO

ADATTATO ALL'USO DELLE SIEPI DI PIANTE FRUTTIFERE

Ragionamento estratto da una Raccolta d'Opuscoli stampata a Milano.

IL Fine primario dell'Agricoltura è di ricavare il maggior prodotto possibile colla minor possibile spesa, ed il minor lavoro. Or io mi lusingo di avere immaginata una maniera di formar le siepi, che abbia questi due vantaggi. E'certo che a cose pari un campo chiuso rende più di un aperto. Il chiuderlo con muro, oltrechè soverchia spesa sarebbe, forma nel medesimo tempo una specie di prigione; laddove una buona siepe mentre egualmente lo difende, non ristringe la vista del proprietario, e somministra delle legna al coltivatore che la taglia. Du Hamel nel suo trattato della Coltivazione delle Terre Tom. I. Cap. 10. dice formalmente, che una siepe viva situata tra due terre coltivate, larga un piede, e alta diciotto fornirà tanta legna, quanta ne fornisce una selva, ossia una macchia di diciotto piedi in qua-

quadrato; e altrove conferma con un esperienza questa sua asserzione. Or se tanto giovano le semplici siepi, quanto più non gioveranno le siepi di alberi fruttiferi? Riuniranno tutti i vantaggi, saranno utili, dilettevoli ed economiche. Ecco la maniera di formar tali siepi.

Piantate a cinque o sei piedi di distanza in terreno buono dei Meli, dei Peri, o de Susini (propongo queste piante, perchè sono le sole sulle quali abbia fatte dell' esperienze) ma non framischiate le specie degli alberi, e fate che almeno in un lato della siepe sieno tutti della specie medesima. Le pianticelle devono essere per quanto è possibile vigorose. Dopo di averle piantate al modo usato, se ne tagli il tronco all' altezza di circa cinque sesti di braccio. Su tal lunghezza spunteranno 4. 6. o 8. germoglj proprj per fare de' rami. Quando questi veggansi già sicuri, se ne possono sopprimere i primi; alla fine di Giugno si possono nello stesso modo sopprimere i secondi, che solo si son ritenuti per precauzione: così non resteranno su di esso che i germogli più bassi, i quali fortificandosi nel resto dell' Estate o nell' Autunno formeranno di buoni rami. Sul finire dell' Inverno recidasi la parte del tronco

co superiore a' detti rami, tanto che non vi restino che questi. Se mai fosser deboli se ne taglino l' estremità, e non si lasci che un buon occhio, o germoglio su ciascuno; ma se sono vigorosi e forti si può lasciare su di essi due germoglj. Certo è che ognun di questi nel second' anno sarà già un bel ramo. Ecco pertanto due anni impiegati a preparar l' albero e disporlo.

All' aprirsi della stagione, cioè quando gli umori cominciano a salire dalle radici all' alto, prendansi i due rami, e si faccia loro perdere appoco, appoco la direzione perpendicolare, dando loro quanto sarà possibile la direzione orizzontale, come vedesi nella Fig. I. S' uniscono allora i due rami: segnasi con un coltello, o altro simile istrumento nella corteccia di ognuno di essi il punto in cui devono unirsi; quindi si tolga via in quel luogo la terza parte del diametro del ramo, in maniera che ben si combagino i due rami, anzi s' incastrino uno nell' altro esattamente. Prendasi allora del musco, o della stoppa, o qualunque altra simile sostanza; se ne avviluppino i due rami nel punto in cui s' uniscono, e leghinsi strettamente insieme con verghe di salcio, o altro simil legname, che sia tale da durare l' anno intero;

ro; dopo l'anno diviene inutile. Dopo tal legatura figgasi in terra un palo E (fig. I.) a cui si appoggino i due rami al punto in cui si uniscono. Ciò fatto altro non resta che troncare i due rami in FF e reciderne tutti i germogli, lasciandone solo uno, o due superiormente alla loro unione, e lasciandone interiormente tanti, quanti e al vigore della pianta, e al bisogno della siepe, o spalliera credonsi convenire. Ove sien lasciati due rami da un lato per ogni tronco, unirannosi i più alti nella stessa maniera dei primi. Così unirannosi i rami che dai primi germoglieranno, e che nella figura I. veggonsi solo indicati G G G ec. Di questi devesi aver cura, e solo lasciarne il numero che può abbisognare. Si lasciano crescere fino a che sieno in stato di essere nella stessa maniera uniti con gli altri rami, il che farassi nella medesima guisa come vedesi nella fig. II. Questi rami così uniti o piuttosto innestati, dopo un anno formano dell'escrescenze, e de' nodi, e restano sì fortemente attaccati, che romperannosi più facilmente in ogni altro punto, che in quello della loro unione.

Alcune cose devon quì osservarsi. I rami che vogliono innestarsi per avvicinamento de-

devono avere la direzione orizzontale quanto è possibile, sì per meglio formare la siepe; sì perchè in tal posizione i sughi vegetali, ossia gli umori, perdendo la loro forza, meno rami e foglie, ma più frutta producono. Devono inoltre tai rami esser legati, come si è detto, al punto nella loro unione; ma prendasi cura di non legarli troppo strettamente, altrimenti, crescendo i rami formerebbonsi delle scanalature nella corteccia, le quali intercettando gli umori nuocerebbero alla vegetazione: ove però si vedesse che i rami troppo vigorosamente pullulassero nella parte superiore alla loro riunione, gioverà allora legarli più strettamente acciocchè gli umori restando trattenuti in parte al disotto, ne fortifichino meglio il ramo, e i germogli, che indi nascono. Si è pur avvisato di pigliar piante della medesima specie, perchè essendo uniformi gli umori, più facilmente e meglio riesce l'innesto; e perchè trovandosi unite due piante delle quali una sia per natura più ramosa e più forte dall'altra, quella assorbendo tutti i sughi di questa, farebbela facilmente perire.

Da tali siepi, oltre i vantaggi riportati a principio, si ottengono delle ottime frutta. L'esperienza insegna che l'innesto migliora

e per-

e perfeziona qualunque frutto. Una pianta pur salvatica ci dà un frutto buono. Or quanto più le frutta non dovrann'elleno migliorarsi, ove non uno, ma molti innesti per avvicinamento si fanno sulle piante medesime, o almeno della medesima specie?

Circa al tagliar a' suoi tempi tali siepi, e dar loro una convenevole altezza, o larghezza, seguasi il metodo ordinario delle altre siepi. Ne vi è dubbio che le siepi così formate non sieno per ben difendere un campo e un giardino al par di ogni altro riparo.

A P R I L E.

Per i Bachi da seta.

INtorno ai 20. di questo mese, come si vede, che i gelsi cominciano a metter la foglia si stacca il seme dei bachi da seta, lavandolo con ottimo vino e asciugandolo; rinvolto poi in carta o in panno sottile si tiene in luogo caldo temperato, dov'egli nasce. La stanza dove si fanno i bachi vuol essere esposta a mezzogiorno e calda a ragione. S'avverta che la foglia sia asciutta, granita, di mori vecchi potendo, e che i bachi non patiscano nè di mangiare nè di mu-

mutare; e che non ſia vento, o tropp'aria nella detta ſtanza dove ſi fanno. Alcuni per mutare i bachi adoprano le reti, per mezzo delle quali vengono meno ſtrapazzati che con maneggiarli e traſportargli ad uno ad uno. Nel luogo dove ſaranno le ſtoje non ſia puzzo, o fetore di neſſuna ſorte, ma piuttoſto odori, non però troppo acuti. Soprattutto dopo che hanno dormito della groſſa, biſogna eſſer pronti e diligenti in dar loro la foglia, e mutargli con attenzione. Il boſco ſia di ſcope enf e ſecche, o di gineſtre ſimili, in luogo caldo ed aſciutto.

Queſte ed altre ſimili diligenze intorno a queſti prezioſi vermi, ſono già note anche alle femmine meno induſtrioſe, che gli cuſtodiſcono. Dovrebbe però eſſere a cuore dei proprietarj il moltiplicar la raccolta della ſeta, più per l'accreſcimento delle piante dei Gelſi, che per altra cura. I Gelſi moltiplicano in Toſcana, perchè ſi vede in fatti, che le raccolte della Seta vanno ſempre più aumentando; ma non moltiplicano quanto potrebbero. Una delle ragioni maſſime ſi è che ordinariamente i Contadini, nelle cui mani ſon queſte piante, non vi guadagnano, anzi ne provan danno. Date loro la metà del frutto, come dell'altre derrate, e ſi-

curamente vegeteranno e moltiplicheranno? Per lo più dice il Contadino, che non à luogo nel suo Podere per piantar Gelsi, perchè non dee guadagnarvi; se si provi a promettergli una parte di cotesto profitto, il luogo è subito trovato. Non è questo un supposto chimerico; è una verità comprovata dal fatto.

Per soffogare le Crisalidi nei Bozzoli de' Bachi da seta senza servirsi del caldo del forno, o del sole.

TUtta l'operazione consiste nel metter della Canfora in una camera destinata a quest'uso, dopo di avervi stesi i Bozzoli sopra stoje, reti, o altro. La detta camera non dev'esser tropo grande relativamente alla quantità de' Bozzoli, dev'esser chiusa in modo che la Canfora non possa svaporare per nessun verso e meglio sarebbe se fosse in volta. I Bozzoli vi si chiuderanno appena tolti dalle frasche, procurando che non vi stian troppo ammassati. Una libbra di Canfora basta per soffogare successivamente circa 120. libbre di Bozzoli; ma è sempre meglio metterna di più che di meno. Questa sostanza si dissipa a poco a poco, e riempie la camera di

di emanazioni continue, che son di tanta attività, che le Crisalidi de' Bozzoli restan soffogate nello spazio di 36. ore. Una libbra di canfora continuerà a svaporare circa tre mesi. Se poi si volesse soffogare con maggior prestezza una gran quantità di Crisalidi, si prenda tre once di Canfora tagliata in piccoli pezzi, e tre bicchieri della migliore acquavite, si ponga insieme in un piatto verniciato sopra uno scaldavivande pieno di brace accesa nel mezzo della camera, e si chiuda diligentemente la porta. L'evaporazione si farà prontamente, e produrrà subito l'effetto.

Si può ancora ottener lo stesso con un altro modo di procedere che è miglior del primo. In una camera simile all'accennata si faccia costruire di legno un armadio, o cassa della lunghezza di dieci piedi, di otto d'altezza, e di quattro di larghezza con sei cassette da tirar fuori, l'una sopra l'altra aventi ciascuna cinque pollici di profondità. Il fondo di questo sia di grosso fil di ferro lavorato a maglia; e tra il fondo della cassa e la più bassa cassetta si lasci uno spazio di due pollici di altezza per ispargervi tre libbre di Canfora; il tutto ben chiuso ed unito. Ciascheduna cassetta conterrà 80. libbre

di Bozzoli incirca. In capo a 36. ore leverete i Bozzoli dall' ultima caſſetta, ed abbaſſerete gli altri per ordine, affin di appreſſargli alla Canfora, dimodochè quella che era penultima, divenga l' ultima ec. La caſsetta vuota ſi riempirà di Bozzoli freſchi, e ſi porrà in alto nel luogo vacante. Di quindici in quindici ore tornerete a far la ſteſſa operazione. I Bozzoli che avrete cavato dalle caſſette nella maniera deſcritta, ſtaranno meglio nella ſteſſa camera dov' è la caſſa che in altro luogo, per cagion della Canfora che vi è ſvaporata. Una caſſa provviſta della ſuddetta doſe di Canfora può ſervire per tutto il tempo ordinario della trattura.

I vantaggi di queſto nuovo metodo ſopra l' ordinario ſono evidenti; così il color naturale de' Bozzoli non ſi altera, e la ſeta non perde il lucido. Non ſi ſtà ſottopoſti di far loro provare un calore o troppo forte o troppo debole, con danno della trattura in tutti e due i caſi. Parimente i Bozzoli non ſceman di peſo, nè s' induriſce, nè ſi aſciuga, come nel forno, il teſſuto loro gommoſo, onde ſi facilita la filatura. Finalmente ſi riſparmia tempo, legna, e mano d' opera, lo che compenſa abbondantemente la ſpeſa delle caſſe della Canfora.

NUO-

NUOVA STUFA

Per soffogare le Crisalidi ne' bozzoli della seta senza il caldo del forno.

L'Uso della Canfora per ammazzar le Crisalidi, da me proposto nel Lunario del 1779. dalle poche prove che si son fatte, non par che riesca, o almeno non à ottenuto il suo pieno effetto in Toscana. Parimente il Sig. Dott. Alessandro Bicchierai tentò con la macchina Pneumatica di uccidere il detto verme per mezzo della privazione dell' aria, e ne ottenne l'effetto desiderato; ma non è questa prova adattabile in verun conto alle grandiose tratture della seta, pel quale scopo si richiedono cose più semplici, e più comuni. In tale stato di cose il Signor Natale del Pace, mercante e fabbricatore di seta fiorentino, mirando sempre a toglier gli svantaggi del forno da simil manifattura, introdusse l'anno 1781. una nuova stufa, inventata in Francia, e da lui perfezionata ed eseguita per la prima volta in Italia. Questa consiste in un piccolo stanzinetto di figura quadrata ben chiusto, alto braccia 3. circa, e largo braccia 1. e mezzo e costruito

nella parte ſuperiore in volta, con una punta a diamante roveſcio nel mezzo, per uſo di far ricadere i vapori dell'acqua bollente nella caldaja che à ſotto. Nelle parti laterali reſtano internati nella muraglia alcuni pioli, o piccoli beccatelli di legno, i quali ſervono di ſoſtegno alle panierette dei bozzoli non ſoleggiati, nè preparati in altra forma, e queſte di figura bislunga, poſte l'una ſull'altra, alla diſtanza di ſoldi 5. di braccio. Nella parte inferiore di detto ſtanzino, e quaſi nel ſodo della baſe o zoccolo del medeſimo, all' altezza di braccia 1. e un quarto circa dal ſuolo, reſta ſituata una caldaja d'acqua, che riſcalda a bollore, nello ſpazio di ore 1. e mezzo, uccide ſicuramente i vermi di circa 300. libbre di bozzoli per mezzo del ſuo vapore, e ſenza neſſun pericolo, quandanche i detti bozzoli, per qualche caſo, vi reſtaſſer più tempo. La caldaja ſi riſcalda per mezzo di un fornello, che à la ſua bocca al di fuori dello ſtanzino.

Oltre queſto notabil vantaggio rieſce ancora la ſtufa ſuddetta manifeſtamente più ſana e proficua per quei bozzoli difettoſi di riarſo, e col verme già morto; perchè i primi non ſoffrono quell'aſtringente che dà loro il calore del forno, il quale ſempre più

coſti-

coſtipa e coagula la bava del bozzolo, e nell' altro caſo del verme già morto, col nuovo metodo s' impediſce di macchiare gli altri bozzoli ſani, che nella maſſa reſtano a contatto con quelli.

Dipiù, circa la bontà dei bozzoli, conſrontati inſieme quelli ſtufati al nuovo edifizio con gli altri proſciugati nel forno, i primi ſono evidentemente di colore più naturale e più chiaro, non tendono, come i ſecondi, al color bigiaſtro, ed anno una maggior lucentezza.

MAGGIO.

Per la Custodia delle Pecchie.

IN queſto meſe ſciamano le pecchie, è però ſi ſtia avvertiti, e s' abbia in ordine le caſsette, o bugni fregati col finocchio, o bagnati con vino bianco dolce. Parimente col vino s' imbriacano, e con un granatino di ramerino ſi ſpruzzano dentro, e ſi pongono in luogo coperto ed aſciutto, volto a mezzogiorno. Vicino al luogo dove ſi ſaranno collocate, ſi pianti ramerino, ſalvia, gelſomini, roſai, aranci, borrane, e altri ſiori di buono odore per avere il mele ottimo ed in

abbondanza. Si guardino dai calabroni che le ammazzano, ed anco dalle formiche, che fanno loro gran danno. Ancora ne' fegati, o favi nascono alcuni tarli o tignole grosse, che mandano male e rodono i medesimi favi, e le pecchie giovani, che vi son dentro, e non vi fa nè mele nè cera. Al principio del mese d'Ottobre si cava il mele, e se ne lascia una parte perchè le pecchie possano cibarsi nell'invernata fino a primavera.

Bisogna guardarle dal troppo caldo che distrugge il mele, e dal troppo freddo che lo congela.

Poche altre più son le regole per la conservazione delle Pecchie, onde sarebbe tempo perduto il trattenervisi, ma quello che più importa si è l'introduzione di quest' insetti, che recano tanto utile, e poco o niuno imbarazzo e dispendio. Si vuole che ciascheduna cassetta, quando sien ben tenute, renda una piastra di frutto per anno. Se tutti i Contadini vi si applicassero di genio, lo Stato avrebbe una nuova entrata non poco considerabile. Ma la solita infingardia, che è il vizio più comune e più familiare al genere umano, quella che non fa pensarvi. Si adducono molte scuse per dispensarsene; ma son inezie e non

ra-

fagioni. Perchè i proprietarj de' fondi non incoraggifcono quefta innocente cultura?

Il defunto Sig. Cav. Francefco Maggio Commiffario del Regio Spedale di S. Maria Nuova introduffe e moltiplicò talmente gli Alveari negli effetti di detto Spedale, che pel bifogno del medefimo non fu neceffario provveder altro mele; ed è notabile che quello della Fattoria di Majano vicino a Firenze, non cedeva al più odorofo di Spagna e di Provenza.

NUOVO ALVEARE, O CASSA

Per le Pecchie.

UN Socio dell'Accademia Economica di Berna, il Sig. Giovanni de Gèlieu, à inventato pochi anni addietro un genere di Alveare tanto femplice, quanto fincero per moltiplicare le Api, ovvero Pecchie, e per confervarle. Quefto è ftato copiato in Tofcana da un Nobile poffeffore, che riunifce ad un ottimo gufto moltiffime utili cognizioni, e l'à introdotto fulle fue terre nel Volterrano, dove è ftato riconofciuto vantaggiofiffimo, primieramente perchè facilita il levare il mele fenza far morir le Pecchie, fe con-

condariamente perchè ajuta ad aver degli ſciami forti e ſolleciti da tutte le vecchie Caſſe.

Conſiſte il nuovo Alveare in una caſſa di tavole, che miſurata nel di dentro à dodici ſoldi di altezza, nove di larghezza, e da quindici in diciotto di lunghezza. Biſogna mantener queſte miſure, o altre preſſa poco ſimili, ſempre le medeſime, per la ragione che ſi vedrà inappreſſo. Le tavole delle quali ſi formeranno le dette caſſe, tornerà bene che ſieno groſſe di circa un ſoldo e mezzo perchè così ſi difendon meglio gli ſciami dal troppo caldo e dal freddo. Tutto è ben inchiodato o incavicchiato fuori che il fondo, che è una tavola alquanto più larga e lunga del vuoto della caſſa, ſulla quale ella riposa come ſopra la ſua baſe. Nel mezzo di una delle facce più lunghe, dalla parte inferiore, sù cui riposa la caſſa, ſi pratica un taglio tre ſoldi lungo, e alto circa un mezzo ſoldo, che deve ſervir di porta. Queſt' Alveare o Caſſa, che ſin quì raſſomiglia quaſi agli ordinarj, è però ſegato nel mezzo de' lati maggiori in due parti eguali, dimodochè la porta ſi trova metà da una parte, e metà dall' altra. A ciaſcuna di queſte metà è ſtata fiſſata ſul lato ſegato una tavoletta ſottile nel

mez-

mezzo alla quale tanto di quà che di là aperta una finestrella quadrata di circa 3. soldi. Per tal modo ogni mezza cassa ne forma una da per se, colla differenza, che la tavola più sottile ultimamente descritta, non giunge fino al piano, ma solamente fino all' altezza della porta; onde quando le due parti son riunite per formarne un tutto, le Pecchie averanno una comunicazione per la detta finestrella, e per lo spazio inferiore della tavola di divisione.

Finalmente per legar queste due mezze Casse, e farne una intiera, sono stati conficcati sei pioli a ciascheduna metà, con questo che ne resti fuori una porzione, e corrispondano a quei dell' altra, due per facciata, e due sopra il coperchio, da quella parte che le dette metà si devono accostare, e così si legano con vinchi o corde, formando di due un solo recipiente.

Egli è necessario di far tutte le Casse eguali; affinche ciascheduna metà possa essere accoppiata a qualunque altra di quelle che abbiamo; quantunque però per la parte della lunghezza si potrebbe anche variare per il comodo degli sciami più copiosi

Si supponga che sia venuto il tempo che le Pecchie sciamino dopo l' aprile, ed il

mag-

maggio baſtano due perſone per dividerle in queſta maniera : ſi prendano due mezze caſſe vuote, e ſi portino vicino all' Alveare pieno che ſi vuol dividere ; ſi tagli gentilmente i legami di queſto, e a ciaſcheduna metà piena s' accoppi la metà vuota, e ſi leghino ſubito nella già deſcritta forma : ecco due ſciami ben provviſti, di mele, di pecchie, e ſoprattutto di germi, che comincieranno ad operare indipendentemente l' un dall' altro.

Non vi ſon che due caſi, in cui biſogna aſtenerſi di ſeparar gli Alveari, I. quando ſi trovano ſcarſi di miele ſulla primavera, II. quando le Pecchie non avranno terminato nell' autunno precedente di riempier di fegati o favi che ſi voglian chiamare, le due parti del alveare.

La detta ſeparazione ſi deve fare ſubito al cader del ſole, perchè le Pecchie ſono in tal tempo ben unite e molto quiete, e però più facile l' oſſervare ſe eſſe ſieno nel punto opportuno di dover eſſer diviſe ; lo che ſi conoſce ancora dal calore dell' alveare, dal ſuſſurro delle Pecchie, e dalla folla delle medeſime intorno alla porta.

Queſto metodo riuniſce tutti i vantaggi più deſiderabili ; eſige poco penſiero dal Contadino, che non vuol perder tempo in dili-

gen-

genze soverchie; gli alveati sono di poca spesa e quasi che l'ordinaria; tutti gli alveari danno degli sciami; gli sciami son forti e solleciti, e per questo ammassano molto, e moltiplicano; nessuno di detti sciami si perde, e non fugge, come spesso suol succedere, ad alloggiare nelle foreste; si può prendere il mele e la cera a suo modo senza far morir le Pecchie; finalmente nessuno sciame perisce di vecchiezza, e ciascheduno di essi sussiste il maggior tempo possibile. Si potrebbe giustificar tutto questo per via de' principj, che anno condotto l'inventore a determinarsi per questo metodo; ma tornerà meglio che si rimetta questa giustificazione all' esperienza dei dilettanti.

Quanto al mele, bisogna osservare in primo luogo che non si deve togliere da quelle casse che si voglion dividere alla primavera seguente. Egli è quì dove si può applicare il proverbio, che chi vuol tutto il miele riman senza le Pecchie. Quando si sarà giunti a quel numero di Casse che si vuole, non si cercherà più di moltiplicarle, e si spoglieranno ognanno del mele quelle che ne avranno in abbondanza, lasciandone qualcuna per dividere alla primavera, e con esse riparar qualche danno, oppur vender gli sciami. Quando si

vuol

vuol cavare il mele, bisogna verso S. Martino pesar tutte la Casse abitate, e sapendo già quanto è il peso della Cassa vuota, guardarsi dal toccar quelle che non anno circa a 20., o 22. libbre di pieno; e questa è pressappoco la quantità che si deve lasciare per mantenimento delle Pecchie. Non vi son che due stagioni per prendere il mele, la fine dell' Autunno, e la fin dell' Inverno. Il più forte della moltiplicazione è nel mese d' Aprile, di Maggio e di Giugno, e questo appunto e il tempo per formar gli sciame secondo il già prescritto. Il tempo poi più proprio per prendere il mele è la mattina in una bella giornata, prima che le Pecchie si mettano al lavoro, e si può anche prendere quello, in cui il maggior numero di esse è alla campagna, cioè verso le dieci ore della mattina: per prendere il mele, si deve cominciare dalla sumigazione. Uno si servirà a quest' uopo d' un panno vecchio attortigliato ad un bastone, e doppo che sarà acceso, senza però che dia fiamma s' introdurrà sotto la mezza cassa che si vuol vuotare, sollevandola alquanto; questo sumo obbligherà le Pecchie a passar nell' altra parte; allora si taglieranno i legami che riuniscono le due metà, si toglierà quella che si è affumata, e se ne sostituirà un altra

del-

delle vuote. Nel caſo chè reſtino alcune Pecchie nella porzione che ſi leva via; ſi ſcacceranno di nuovo col fummo, quando foſſero molte che vi ſi oſtinaſſero, ſi obbligheranno col fiocco di una penna a ſortirne. Siccome però avvien di rado che ſi debba togliere la metà del mele, e ſolamente in quelle caſſe, che ſono abbondanti ſopra le quaranta libbre, così quando ſe leva un terzo o un quarto, converrà riporre la medeſima porzione affumata accanto all'altra, e non completarla con una nuova per non affamare le Pecchie che rimangono.

GIUGNO.

Per la Mietitura.

IL tempo di metter la falce al grano, benchè preciſamente non poſſa perſcriverſi, ma debbaſi regolare ſecondo la ſtagione; nondimeno ſuol eſſer per lo più dopo S. Giovanni, e intorno S. Pietro, eſſendovi infatti il proverbio: Per S. Piero o paglia, o fieno; proverbio verificato dall'eſperienza, perchè ſe paſſato detto tempo, o pochi giorni dopo, il grano non è maturo e ben granito, è ſegno di ſcarſa raccolta.

La

La bianchezza della paglia non dà una regola certa, che il grano sia da mietere; deve bensì visitarsi il granello della spiga, e se questo si trovi ben granito ed assodato, allora sarà segno che è in taglio, se poi il granello è ancor morbido, non deve ancora recidersi dal terreno.

La Ruggine che improvvisamente ricoperse la messe pochi giorni prima del taglio, l'anno 1766. e che impedì la perfetta maturità del grano e ci tolse gran parte della raccolta, insegnò ad alcuni diligenti coltivatori che in tali casi è piuttosto bene affrettarne la mietitura, massimamente del gran gentile.

Contemporanea alla mietitura del grano è quella della Segale, benchè pochi giorni prima. Questa specie di biada si semina quanto il grano, e dopo la metà d'Aprile mette fuori la spiga, ma nondimeno matura tardi, e dicono i Contadini che prima di maturare fiorisce sette volte.

Terminata la mietitura si lascino stare in terra distesi i Covoni perchè prosciughino, e ciò devesi bene avvertire prima di abbicarlo per cagione della paglia, la quale se fosse posto umida nella bica, prenderebbe di tanfo, nè dopo ritorna mai bene. Così abbicato il gra-

grano, si lasci star prima di batterlo per quindici o venti giorni, affinchè il granello attragga quel poco di umore rimasto nella spiga e nella paglia, e maggiormente si perfezioni.

Le biche devon lasciarsi ben coperte a guisa di tetto molto declive perchè non penetri dentro l'acqua, in caso che piova; ed in fatti si danno delle annate, in cui il tempo si ostina in lunghissime pioggie, e allora le biche se non son ben coperte, si manda male il grano e la paglia, come seguì nel 1765. che il grano impiolò e rinacque dentro le biche, e si fece la battitura sul finir d'Agosto.

Immediatamente ne segue la mietitura delle biade marzuole, cioè fave, orzi e vecciati, ma queste non soglion segarsi sul caldo, ma la mattina di buon ora, fintantochè non sia prosciugata la guazza. E questo perchè tanto i gaglioli delle fave, quanto le spighe dell' orzo facilmente si spicciolano, quando son toccate molto inaridite. Il grano siciliano, e la saggina non si levano dal terreno, se non verso la fine di Agosto, e più tardi ancora. Per cogliere il siciliano, non si abbia tanta furia, perchè sebbene aldifuori mostri d'essere stagionato, dentro però à sempre del sugo da attrarre.

VAGLIO ORIZZONTALE.

IN diverse Fattorie si adopra in oggi per nettare i Grani ed altri semi frumentacei un Vaglio tondo orizzontale, che à il vantaggio oltre al purgargli dalla polvere, di separargli ancora dai semi estranei, e nominatamente dal Loglio, e di più dividere il grano più pesante e più grosso dall' inferiore. Questo è composto di quattro pezzi; una tramoggia capace di circa quattro staja di grano, una Capretta d' albero sù cui riposa la detta tramoggia, un Vaglio di fil di ferro, simile alla macchina interna che forma l' anima del Burratto, e che è coperta di velo, ed un sostegno su cui riposa il suddetto Vaglio col parnio dalla parte più stretta del medesimo. La Capretta è alta B. 1. e soldi 10. il sostegno, nel quale son praticati più fori, per dare al Vaglio diverse inclinazioni, B. 1. e soldi 5. Il Vaglio che è lungo B. 4. è composto di un asse che termina in due perni di ferro, e quello di questi perni che posa sulla Capretta passa al di là della tramoggia sotto di essa, e termina con un manubrio per farlo agire. Egli è di figura esagona coperto traversalmente di fil di ferro,

che

che appoggia sopra se i regoli coperti di lamine di latta, sulle quali è fermata con stagno, e di più è ammagliato con sottilissimo fil d' ottone per lo lungo, con quattro ammasiliature per lato. Il fil di ferro colla maggiore, o minor densità forma qnattro spartimenti, il primo assai stretto donde la polvere, il secondo alquanto più rado per loglio, semi non condotti ed altri estranei, il terzo sempre più rado per il buon grano, il quarto per l' ottimo, il più pesante ed il più grosso. Le vecce, i sassuoli ed altro escono dalla parte inferiore che è aperta, siccome pure è aperta la superiore, per cui entrano i semi dalla tramoggia, che à nel fondo una piccola sortita con sua cateratta. Nell' interno aderenti all' asse suddetto sono otto rotelle distribuite lunghesso; che con sei razze ciascheduna sorreggono i regoli dell' esagono. Nell' operare, si deve aggiungere una tavoletta mobile sul piano della stanza o aja dove si nettano le raccolte per dividere i buoni dai cattivi semi, siccome apparisse dalla Fig. n. 1. Chi volesse provvedersi di tali ultilissimi Vagli, potrà indirizzarsi a Giuseppe Baroni abile Legnajolo di S. Gimignano, che ne prese l' idea da un antico esistente in Volterra; e che li fabbrica ottimamente. Alla Fat-

toria di S. A. R. al Poggio a Cajano si è ingegnosamente applicata la detta macchina anco all'uso del riso per servizio di quelle Risaje, con qualche giunta e raffinamento.

LUGLIO.

Per la Lavoratura dei terreni.

APpena levato il grano disopra il terreno, bisogna entrarvi coll' aratro per romperlo e renderlo capace di altra simil sementa nell' anno seguente. Questa faccenda và fatta in tempi asciutti, acciò secchino più facilmente la barbe dell'erbe, le quali si sollevano facendo con un aratro ben grande, un solco il più profondo e più diritto che sia possibile nel mezzo appunto della porca, dov' è stata la sementa dell'anno passato.

Arata che sia, si lasci, come dicono i Contadini, statar la terra, cioè riposare e profittare dell'aria e del sole, e dopo venti o venticinque giorni si passi sopra coll' Erpice, col quale s' appiani e si stritoli tutte le zolle. Gli Erpici sono fatti in più maniere diverse; ma quello è il migliore, che riesce meglio a stritolar minutamente tutta la terra.

Dopo di questa lavoratura ve ne à un al-

altra da fare circa la metà d' Agosto, e questa è chiamata comunemente costeggiare. Consiste questa nel passar l'aratro sopra le coste o lati della già detta porca, tanto che ne nasca un diritto e profondo solco tral nuovo ed il vecchio.

Fatto tutto questo, e venuto il tempo della sementa, ognuno sa che il colmo della nuova porca deve tornare appunto dove già era il solco vecchio. Si procuri di spianar bene col sarchio, o colla marra il medesimo colmo dando leggiadra forma alla suddetta nuova porca, appianandola, rotondandola, e facendo sì che non vi rimanga veruna zolla, di modo che seminandovi sopra il grano, nasca meglio distribuito ed in giusta lontananza un filo dall' altro.

Queste sono le operazioni più necessarie per fare una buona sementa di grano; ma vi è qualche Contadino più diligente ed accorto, il quale vedendo che il suo campo à bisogno per rendersi più soffice di qualche lavoratura di più, non sà negargliela. Egli è certo che quanto più la terra è mossa sollevata e rivoltata, tanto più ella gode, assorbendo dall' aria que' sali che la fecondano, e presentando alle nuove semente più facile il modo di gettar sopr' essa le piccole barbe e

presentando alle nuove semente più facile il modo di gettar sopr'essa le piccole barbe e vegetar con felicità. I lavori fatti bene è ripetutamente sui campi equivalgono a qualunque ingrasso o governo più calido e migliore che si possa dar loro.

REGOLE

Circa le semente serotine.

LE semente serotine s'intendono tutte quelle, che si fanno sul terreno dopo levata la prima raccolta nell'istesso anno. Ma affinchè queste si possano bene adattare a' terreni, bisogna primieramente far conoscere quali siano i capaci per ricevere queste semente, non essendo tutti appropostito; dipoi quali siano i semi, che possono assicurarsi a tali semente; giacchè ancora questi non vi possono generalmente impiegare.

Tutte le terre già sfruttate, e che devon vangarsi per la nuova sementa, possono esser atte a ricevere i semi serotini; parlando però di quelle di piano che nell'estate si mantengono qualchè poco fresche, e sono di qualità gentili, e arenose, non già di quelle, che son grosse, benchè poste in piano, poi-

chè

chè queste nell' estate tanto inaridiscono, e si assodano, che non comportano seme alcuno.

I semi poi che sogliono usarsi per queste semente sono: fagioli di qualunque sorta, miglio, panico, grano siciliano, saggina, e rape. Queste qualità di semi posson adoprarsi serotini, ma non con la medesima cultura: poichè se si voglia seminare il gran siciliano, bisogna che si semini in quei campi, che restano i primi scoperti, come per esempio quelli del lino, che suol levarsi dal terreno intorno i 4. o 5. di Giugno; avendo dipiù l'avvertenza di prima vangare quella terra, e che sia posta in luogo ove si possa nell' estate introdur l'acqua per inaffiarlo, altrimenti sarà incerta la raccolta di questo, se non venga una pioggia in tempo, che gli possa giovare. Quando si usa solo in terre, che si mantengon molto fresche, come nel piano di Pistoja, e di Pisa.

I fagioli poi si seminano in altra maniera cioè: levata, o abbicata nel campo che nell' anno futuro deve vangarsi, la paglia della segale, e del grano, si rompe la terra con l'aratro armato di buona vangheggiola: dopo rotta, si schiacciano le zolle se ve ne sono

no con l'erpice: dipoi si costeggia, cioè si entra con l'aratro nelle coste formate dal primo solco, e in questo nuovo che rimane dopo la costeggiatura si gettano i fagioli; mescolandovi qualche poco di seme di saggina, perchè questa cresciuta superiore a' fagioli, nel sommo dell'estate con la sua ombra li difende alquanto dal sole: seminati che siano si ricuoprono, o col marrone, o coll'erpice lasciando la terra ben trita, e senza zolle.

Non è buona regola quella di alcuni contadini di dare coll'aratro un solco in mezzo alla porca, e quivi seminare i fagioli ripassando poi sopra coll'erpice per ricoprirli, e schiacciare le zolle; perchè la terra resta così solamente smossa in quel luogo, e vi rimangono molte zolle, le quali impediscono la nascita de' medesimi fagioli, e poi l'erbe salvatiche, che rinascono all'intorno del solco, soffogano la sementa, e poco o nulla producono di frutto.

Chi desidera di raccoglier fagioli serotini per l'inverno, procuri di seminarli presto, e subito levato il grano o la segale immediatamente. E più sicura sarà la raccolta se si semineranno dopo il lino, o la segale, che

si

si mietono alcuni giorni prima del grano; e siccome in quattro o cinque giorni nascono, vorrebbero esser fuori del terreno almeno per S. Pietro. Chi poi gli semina più tardi, ne raccoglierà per mangiar freschi, ma difficilmente ne seccherà per l'inverno.

Se le terre ove si seminano siano arenose, si gettino di quelli con l'occhio; perchè resistono più all'caldo, se poi siano sottili e fresche, ma non arenose, allora si posson seminare, o romani, o napoletani, o di altra qualità. Bisogna però avvertire pei fagioli dall'occhio, che non volendoli cogliere quando son freschi, ma lasciarli maturare su la pianta per l'inverno; si levano a mano dalla medesima pianta quelli che volta per volta mostran di volere ingiallire, riguardandoli in quel tempo da' piccioni, che assai li danneggiano, benchè siano sulla pianta.

Il miglio, ed il panico si seminano parimente con l'istessa regola de' fagioli, ma in terre arenose, e bellettose. Questo seme essendo così minuto si mescola nel seminarlo con la rena o terra trita, perchè non cada troppo folto. La saggina poi si getta in tutte le qualità di terra, sia di piano, o di poggio; perchè se à tempo di nascere, tanto basta per venire avanti; e resistendo que-

sta molto all'alido, allà prima pioggia si ravviva, e ad altro non serve, che per li strami de' bestiami, potendosi trattenere in terra fino a tutto Novembre. Fa certamente la sua spiga, ma non la conduce a perfetta maturità, e quelle che vengono più mature si serbano per i piccioni delle colombaje.

Potrebbero anche seminarsi gli orzi, perchè anche questi anno la vita breve, e in tre mesi verrebbero alla perfetta maturità; ma questi son più fallaci; perchè resistono poco all'alido e spesso averebbero bisogno di rinfrescate; perlochè non ci è costume di seminarli generalmente, riserbandosi i contadini a seminarli nel mese di Settembre in quei terreni parimente da vangarsi, ma per servirsene in erba per i bestiami, chiamandoli poi col nome di Ferrana.

In quei campi ove sono stati i fagioli si potrebbe pur fare la terza sementa; imperocchè verso la fine di Settembre, quando già questi son maturi, e levati dal campo, potrebbe di nuovo rompersi la terra con l'aratro, e portarvisi un poco di governo, e seminarvi altra specie di Ferrana, cioè segale, vena, lupini, o trifoglio per tagliarsi per i bestiami nel principio della primavera, ma questa si può fare solo in quei campi che devo-

devono vangarsi tardi, per la canapa, o pel gran siciliano.

Questa sorta di seme si getta anche sulle spallette delle viti, dopo ricavate le fosse, e da questa sementa gran vantaggio ne ricavano i contadini nella primavera, quando si principia a dar l'erba alle bestie; la stessa sementa si può fare anche su' poggi. La vena per tagliarsi per le bestie nel mese di Maggio si semina anche nei solchi del grano nel mese di Novembre quando si fa la sementa del medesimo; e così non si perde terreno senza frutto; e senza pregiudizio alcuno del grano, si ricava da quei campi un cibo impinguante per le bestie.

Le rape si seminano tanto nel mese di Luglio quanto i fagioli, come anche nel mese di Agosto, e di Settembre; e quelle pure si possono seminare in tutte le terre anche di poggio, e colina, e particolarmente in quelle, che chiamano alberesi, e parimente può mescolarsi col detto seme qualche poco di quello di saggina per tagliarsi poi per i bestiami, siccome anche qualche poco di seme di ravanello. Si abbia però l'avvertenza di gettar rado questo seme; perchè per esser tanto minuto, può riuscir di gettarlo troppo folto. Si procuri ancora di non seppel-

pel-

pellirlo tanto nel terreno; ma basta che sia superficialmente ricoperto: e si semina anche per le spallette delle viti.

Questo è un seme che costa pochissimo o nulla, e con poco si semina molto, e si ricava da esso un gran vantaggio; poichè un contadino, che abbia seminato un campo, o due di rape, risparmia molto di pane nell' invernata, attesochè con le rape molte volte cava la fame a tutta la famiglia, e sono di molto vantaggio per i bestiami, che si posson tener bene con la verdura anche in quel tempo; perciò non deve tralasciarsi di seminarle, perchè con poca spesa ne risentono vantaggio i contadini medesimi, i bestiami, ed i poveri, ai quali nell' invernata servono di grande ajuto per campare. Queste poi si trapiantano nel mese di Novembre per fare i brocoli per la quaresima.

Vi sono alcuni contadini infingardi, che non sanno indursi a seminarle, appoggiati sulla ragione, che sono poi loro portate via, ma giusto son essi quelli, che le appetiscono più d' ogni altro, e nel tempo che ci sono, s' industriano di andare a prenderle dal campo del compagno, perchè per la loro infingardaggine e diffidenza il loro campo n' è spogliato. Perciò se a tutti piacciono le ra-

pe,

pe, tutti le feminino, e così si dilaterà il comodo di poterſene ciaſcheduno ſaziare.

Un altra raccolta ſerotina ſi fa ne' prati da fieno; imperocchè il maggeſe ſuol tagliarſi dopo la metà di Giugno in quelle giornate, che promettono ſtabilità di tempo buono per iſtagionarlo, e appunto in quel tempo cade la ſtagione di piantare i porri, che averebbero biſogno di rinfreſcate per bene attaccarſi. Dopo il fieno adunque ſi ricava da eſſi una nuova raccolta ſerotina nel meſe di Settembre, conchè però ſi uſi la diligenza di ſommerger coll'acqua più volte i medeſimi prati; queſto fieno ſerotino che ſi chiama Grumereccio, è più corto e più tenero del maggeſe.

Dopo levato il Grumereccio rimette nuovamente l'erba, e di queſta ſi ſervono per la paſtura de' beſtiami, non rimanendovi tanto tempo per poterſi condurre in grado di farſi il terzo fieno. Quei prati però che ſono collocati in poſto ove non poſſa introdurſi l'acqua dopo la raccolta del maggeſe, non fruttano dipiù, a riſerva della paſtura.

AGOSTO

Per la macerazione del Lino e della Canapa.

LEvato che sia il Lino dal campo e battuto, per accomodarlo alla macerazione, è necessario farne dei fastelli di 12. 14., o 16. menate, e poi mettergli sott'acqua caricandogli di sassi o di terra in qualche fiume. Dov'è scarsità d'acqua, pongono il Lino a manipoli sciolti senza ridurgli in fastelli.

Il tempo più proprio per quest'operazione suol essere il fine di Luglio, o il principio d'Agosto per aver l'acqua più calda e più chiara che sia possibile per una buona e sollecita macerazione. Allora avviene che in soli tre giorni si macera il lino, e vien buono e candido, purchè non sia dell'annebbiato, poichè allora vi bisognan cinque e sei giorni, e non riesce perfetto.

Le acque migliori sono le correnti in sasso o in rena, chiare e non limacciose. Nonostante chi non à acqua di fiume, è costretto a ricorrere all'acqua de' bottri e delle fosse.

Ma-

Macerato che ſia il Lino, ſi lava ſotto l' acqua, e non ſi ſtropiccia, per non ridurlo tutto in polvere o ſtoppa. Fatto ciò ſi aſciuga al ſole, indi ſi ſtiaccia ſotto la gramola ſtagionato a forza di ſole, ſe ſi può, altrimenti col caldo del forno, ma il Lino non vien bianco, come quand' è gramolato al ſole.

La Canapa à biſogno delle medeſime faccende; ſolamente vuol più tempo per macerarſi, fino in ſette e otto giorni, ſe è raccolta in terra groſſa, o ſia annebbiata. Macerata che ella ſia, al contrario del Lino ſi deve ſtropicciare aſſai ſott' acqua per ſtaccare il ſilo dal canabulo, o parte legnoſa.

In oggi non è coſa più nuova che ſi poſſa trarre con ſomma facilità, e pel medeſimo mezzo della macerazione, alcune nuove ſpecie di filo per far pannilini ed altri ſimili lavori, che ſi fanno colla canapa e col Lino ordinario. Si sà che alcuni de'noſtri più abili ſperimentatori hanno ottenuto diverſe Canapette di vario grado di finezza e lunghezza non ſolo dalle ortiche, gineſtre e gramigne, ma ancora da certe ſpecie di malve, d' altee, e d' alcee.

In un luogo ſul Piſano diſtante ſei o ſette miglia da Peccioli, detto Bagno a Acqua, ſi ma-

ſi macerano ognanno in quelle acque minerali le gineſtre che naſcono nei contorni, ed io ò veduto del panno di queſto filo, ma però molto groſſo. La pula, o liſca che cade dalle dette gineſtre nel gramolarle, è molto ricercata per riempier materaſſe, invece del capecchio ordinario, e dicono che le faccia molto più morbide.

DEL LINO.

„ VOlendo far grand' impreſa di lini, e perfetta (dice Gio: Vett. Soderini) biſogna cominciare in Marzo a ſpargere del trifoglio tra le biade; e ſegata poi la ſtoppia trifogliata avanti mezzo Luglio, ed il fieno al fin d' Agoſto, letamare il detto prato avanti Natale, o poco dopo, e ſegatolo tre volte dal Maggio ſeguente fino al Settembre, ararlo dopo mezzo Novembre, affinchè ſia cotto dal gelo, non facendo troppo dentro andar l'aratro. Perciocchè il proprio del Lino è, venir bello ove ſieno ſpeſſe le radici del trifoglio che ſi rinnovano in quella parte rivoltate ſempre dall' aratro, che viene ad eſſere molto ſpugnoſa; onde con facilità bi s' allargano dentro le ſue teneriſſime barbe; e così vi ſi ſemina negli ultimi di Feb-

brajo

brajo o nei primi di Marzo piuttosto fondo che altrimenti, sarchiandolo poi e nettandolo dall' erbe come gli altri, e facendo le porche dove si semina, larghe, con i solchi dai lati cupi e profondi, come i magolati del grano, con i suoi pendij che l'acqua n'esca, e non vi stia ammortita punto, o vi resti dentro. „

„ La terra per detta coltivazione dev'esser dolce, sostanziosa, e situata in un fondo che non sia troppo lontano dall' acqua. „

„ Si può stabilire come un principio generale, che le terre de' campi destinate alla coltura del lino, devono essere ben lavorate, e concimate. „

„ Se la terra ove si brama fare una coltivazione di lino non sia stata da lungo tempo lavorata, è necessario prima dell' Inverno lavorarla profondamente, e formare delle masse di terra molto alte, acciocchè questa sia penetrata profondamente dai geli dell' Inverno, i quali la sminuzzeranno molto bene. „

„ Nel mese di Febbrajo, se non và molto molle, si deve portare del letame ben smaltito ne' solchi, e subito sotterrarlo. Nel mese di Marzo o al principio d' Aprile si deve lavorar di nuovo la terra affine di riu-

nirla, romper le zolle, e gettarvi ſopra il ſeme di Lino, che dovrà eſſer ricoperto colla zappa di un buon dito di terra. Se ſi giudica il terreno alquanto umido, e non troppo ſoſtanzioſo, ſi ſpanderà inſieme colla ſemenza un poco di ſugo di colombo, il quale giova mirabilmente a queſta pianta, purchè la terra non ſia leggera, e ſecca molto. Se la terra ſarà umida, ſi formeranno delle porche di 30. o 40. piedi di larghezza, ſeparate da ſolchi profondi per lo ſcolo delle acque nelle foſſe opportune. „

„ La ſemenza di Lino ſi giudica buona quando è groſſa, oleoſa, peſante, e di un bruno chiaro. Per conoſcere ſe è oleoſa, fa duopo metterne qualche granello ſul fuoco; e per conoſcer ſe è peſante ſi può gettare nell'acqua, ove dovrà precipitare al fondo. „

„ Benchè i pareri ſopra la ricolta del Lino ſiano diviſi, convengono però in queſto, che fa duopo ſtrappare dalla terra il Lino quando il gambo di eſſo ſi copre di un giallo lucido, perde le ſue foglie, e la ſemenza anneriſce nelle ſue caſelle. Biſogna farlo ſvellere colla mano deſtra, e ſtrappare con la ſiniſtra tutte l'erbe eterogenee, e qualche pianta di Lino non ben matura. Benchè queſta maniera di ſvellere il Lino ſia lunga

ga alquanto, essa nulladimeno è la migliore. „

„ Quando il Lino sarà ben asciutto, bisogna cavarne il seme e batterlo. Il detto seme si conserva nel granajo rivoltandolo di tempo in tempo. Quindi si mettono i fusti in macero, avvertendo di far ciò sollecitamente per profittare del calore dell' acqua, la quale in questa stagione s'intiepidisce di giorno in giorno. „

„ Tutte le acque non sono egualmente adattate a macerare il Lino. Siccome fa di mestieri che egli venga alquanto fermentato, un' acqua fredda e corrente non è propria a produrre quest'effetto. Oltredichè nelle acque correnti se viene una cresciuta, porta seco il Lino, o lo ricopre di fango. Una macerazione posta in una palude è esposta ad altri inconvenienti; le acque paludose imprimono nel Lino un colore sì forte che poi difficilmente imbianchisce. I luoghi migliori son quelli che hanno attraverso un piccolo filo di acqua che scorre continuamente. Questi maceratoj dovrebbero essere in acque chiare ed esposte al sole, acciò ne vengano riscaldate, e non vi cadano delle foglie. „

„ Dopo di aver legati i mazzetti del Li-

no due a due, si pongono nel maceratojo; si copron di paglia, e vi si adatta sopra una graticola, la quale sia caricata di qualche pietra per tenere il Lino sotto acqua senza comprimerlo assai. „

„ Il Lino si marcisce in maggiore o minor tempo, secondo la qualità delle acque, la sferza del sole, e la qualità del Lino che è più o meno legnoso. I venti di mezzogiorno conferiscono a farlo marcir più presto di quelli di tramontana. Parimente i Lini che sono stati svelti ancor verdi marciscono più presto che quegli maturi troppo. Però non è possibile lo stabilire il tempo che il Lino deve star sott'acqua. Se il gambo del Lino si rompe con strepito e senza piegarsi; se verso la punta il filo si separa agevolmente dal gambo, allora il Lino è sufficientemente macerato. In qualche paese non si lascia il Lino che quattro giorni nell' acqua, dopo dichè si leva dal maceratojo, e se ne forma un letto stretto, unendo ben bene i mazzetti l'uno appresso l'altro. „

„ Estraendo poi il Lino dalla macerazione si aprono i mazzetti a foggia di ventaglio dalla parte delle radici, si distendono sopra un prato asciutto, e dove sia stato segato il fieno dipoco, affine d'imbiancarlo, e d'intene-

nerirlo; si rivolta di tempo in tempo, e si leva in alto quando è ben secco. „

„ Siccome ò detto che faceva duopo nello svellere il Lino di separare diligentemente i grossi fili dai piccoli, e quegli altresì che son maturi dai verdi, ne viene in conseguenza che la macerazione dev' essere differente, e non confondere queste qualità differenti, allorchè si formano i monti grossi per portargli al coperto, e poi metterli sotto la gramola. „

LETTERA

Del Sig. D. Gio: Maria Paoloni, Paroco di San Pietro in Pergo, al Sig. Canonico Andrea Zucchini.

„ NOn ò mancato di mettere in pratica il suo metodo in ordine alla Canapa. O' preso dunque lib. 10. di Canapa soda ben gramolata, e purgata dai cannelli, e l'ò tenuta in molle per tre giorni. Con un legno tondo, e ben levigato ò poi fatta battere ben bene la medesima, e quindi l'ò posta in un vaso da bucato avendola coperta con un panno lino. Intanto ò procurato che bolla una caldaja con acqua proporzionata

alla Canapa, avendovi messo a bollire mezza lib. di sapone da panno. Mentre che la caldaja bolliva ò gettato l'acqua della stessa nel vaso sopra la Canapa, poi ò cavato dal detto vaso l'acqua, o liscivia, e di nuovo l'ò fatta bollire, e così ò replicato per tre volte. O' finalmente levato la mattina dopo la Canapa, che ò fatta lavare in più acque, e poi seccare al sole, e in seguito stropicciare colle mani. L'esito è riuscito felicissimo, dimodochè i Canapai nell'assettarla dissero che somigliava molto il lino, tanto era bianca, e fine. Questo è il vantaggio grande che mi viene recato da VS. ec., e se vorrà compiacersi di mandarmi qualche seme di pianta utile, userò tutta la diligenza nel coltivargli. Sono ec. „

Qual vantaggio non recherebbero all'umanità Parochi di sì buona intenzione! Altri metodi abbiamo per la seconda macerazione della Canapa, ma il presente è più semplice di quello che troviamo inserito nel Giornale d'Italia al Tomo I., e dell'altro che si legge nel Trattato della Pubblica Felicità dell'immortale Proposto Lodovico Muratori.

NUO-

NUOVO MODO DI PREPARAR LA CANAPA.

LA miglior preparazione della Canapa per la manifattura delle tele, è di renderla dolce e fina, quant'è possibile, senza diminuirne la forza. Il Sig. Rozier (Suppl. Tom. XIII. 1778.) riporta l' appresso metodo: Prendete una caldaja grande dove la Canapa possa restare stesa, o se la vostra caldaja è piccola, mettetevi la Canapa raddoppiata senza attortigliarla. Ponete de'bastoni nel fondo della caldaja a guisa d'una graticolata, e versatevi sino al livello de' bastoni una porzione di ranno, che non sia troppo forte. Quindi accomoderete sopra i bastoni già detti la vostra Canapa in modo che il vapore possa penetrarla per tutte le parti. Fatto questo, coprite la caldaja più esattamente che potete, mettetela sopra un foco temperato, dimodochè il ranno non bolla, e lasciatela così per sei o otto ore. Allora levate la caldaja, e lasciatela raffreddare senza scoprirla. Cavate poi la Canapa, torcetela ben bene per farla asciugare, e attaccatela in una soffitta dove non circoli l'aria. Asciutta che sia, riponetela affastellata sin a quando vorrete ser-

 vir-

virvene. Allora schiacciatela sopra una pietra con un bastone, finchè non sia ben rotta: poi passatela per un pettine, prima grosso, poi fine. Il medesimo metodo di stusare addolcisce estremamente anche il lino.

SETTEMBRE.

Per la Mercatura e Custodia de' Bestiami.

QUesto è il tempo più proprio per visitare con occhio sagace le stalle, e si scartano e si vendono quei bestiami che non promettono gran riescita, sostituendone altri in luogo di essi. Il miglior governo per le Bovine, delle quali specialmente intendo qui parlare, è l'occhio del padrone, il quale deve spesso invigilare, acciocchè il Bifolco faccia con esse il suo dovere. Osservi se sieno ben pasciute e ripulite; se si mantengano sane e grasse; e come sia tenuta la stalla. Osservi parimente di farle lavorar discretamente, e facendole più lavorare, farle anche più governare.

Quando il Bifolco compra e vende le Bestie, diventa in certa guisa mercante, e però bisogna allora che abbia tutta la sagacità dei Mercanti. Il primo guadagno si fa il gior-

giorno ſteſſo della compra, coll'intenderſi bene delle qualità e dell' età di que' beſtiami che ſi provvedono, ed un altro, il giorno della vendita.

Tanto il Bue che la Vacca, quando ſono di due o tre anni, hanno le corna affatto liſce. Paſſati i tre anni, cominciano a moſtrare un anello o giro intorno le medeſime, e da lì in poi ogni anello denota un anno di più. Conviene oſſervargli anche in bocca in un diſtretto delle labbra, dove ſoglion naſcere tante piccature o feſsure quanti ſono gli anni della loro età.

Le doti che deve avere il Bue per farne ſperare un buon ſervizio ſono preſso apoco le appreſso: ſia di mediocre grandezza; di quadratura perfetta; di zampe doppie, corte e nervoſe, con piedi maſſicci ed unghie corte e ſode; di corpo ſaldo, non però molto graſſo; ſenſitivo alla sferza; di orecchie lunghe e peloſe; di muſcoli e ciglia rilevate; di fronte ſpazioſa; di occhi, labbra e narici groſse; di corna proporzionate, ſalde, nere, liſce, fatte a mezza luna e che non ſiano troppo lunghe, ſottili, nè molto ritorte; di muſo e narici che tendano all' insù; di teſta corta; di peli lunghi fralle corna; di cappa doppia, lunga, morbida e carnoſa; di pelle lun-

lunga ſotto la gola; di fianco alto; di petto largo; finalmente di coda lunga e veſtita di molti peli. Si trovan dirado, o anzi mai, tutte queſte qualità riunite inſieme; ma è ben ſaperle diſtinguere quando ſi trovano.

FALCE ALLA LORENESE PER USO DI SEGARE GLI STRAMI ALLE BESTIE.

SOn varj gli uſi di ſomminiſtrare gli ſtrami alle beſtie vaccine nelle ſtalle: quello è peſſimo di darli loro ſenza ſegare, e fin ſenza ſcioglier neppure i faſci della paglia e della ſaggina, come ſi pratica in alcune campagne lontane troppo dalle frequenti viſite de' proprietarj. Chi poi à l'uſo di ſegare il mangime delle beſtie, lo pratica in più guiſe.

Il modo più comune è quello di ſegare con una Falce biforcata a guiſa di ſemicircolo, attaccata ad una panca, ſu cui ſta ſedendo il Lavoratore.

Molto più utile però è la Falce a gramola, compoſta di tre o quattro ſerri dentati, ovvero Falcini, imperniati da una parte, con altrettanti ſemicircoli fiſſi parimente di ferro che gli tramezzano, e dall'altra ſerrati in ci-

ma

ma di un manubrio di legno, la qual Falce io credo invenzione Tedeſcha. Il tutto è congegnato ſopra una tavola aderente alla parete; il ſolo Manubrio ſi muove, per fare agire i Falcini tutti in un tempo ſullo ſtrame che loro ſi ſottopone. I vantaggi di queſta Falce ſono, I. il riparmio del tempo. II. l' aver gli ſtrami, ma in ſpecie la paglia più ammaccata, minuta, e però meglio digeſtibile, che quando è ſegata colla Falce comune, III. l' avanzo de' buoi, vitelli e altre beſtie, per quanto dicono, è poi mangiato facilmente dalle Mucche o Vacche da frutto.

Ma queſta Falce à un difetto, che è la facilità, con cui ſuol avvenire, che rimanga offeſa l' eſtremità di qualche dito della mano di chi le preſenta ſenz' avvertenza lo ſtrame. A queſto difetto rimedia la Falce alla Lorenеſe, così chiamata per eſſere ſtata portata in Toſcana dai Coloni di quel Paeſe. Ella è compoſta di due ſtagge di legno, le quali inſieme con altro ſoſtegno in terzo ſorreggono una caſſetta in piano, dove ſta lo ſtrame che che ſi vuol ſegare. La Falce è di quelle grandi da ſegar fieno ſui prati, dette Frullane, ed è imperniata all' eſtremità di due regoli, che dall' altra cima ſono attaccati ad una delle ſtagge. Nella ſommità di queſte è

pra-

praticata un asse quadrata, grande quanto la parte anteriore della cassetta, e con due pioli aderenti, che escon fuori per due fessure nelle dette staggè; la quale asse tien obbligato lo strame al taglio della Falce, e si regola per mezzo di due corde legate un suppedaneo mobile, pressoappoco come le calcole dei tessitori. Il Lavoratore opera nello stesso tempo con le due mani, ed un piede: la mano destra muove la Falce, la sinistra tiene una forcina di ferro per ispingere avanti lo strame, ed il piede gravita in proporzione sul suppedaneo. Verso la metà della staggia destra è affisso un piccol regolo che sporge in fuori per riposarvi la Falce, quando non opera. Se ne posson veder più modelli nelle vicinanze di Firenze, ma specialmente una in casa di Lorenzo Vanni, Contadino dei Marchesi Torrigiani alla Pieve a Settimo, sul Vingone. Vedi N. V.

OTTOBRE.

Per la vendemmia.

SUol farsi la Vendemmia verso S. Michele, cioè negli ultimi giorni di Settembre, o ai primi di questo mese; ma in parecchi luoghi;

ghi;

ghi, e ſpecialmente dove le terre ſon diviſe tra
più padroni, i contadini non anno tanta pa-
zienza, e ſenza badare ſe l'vua ſia veramente ma-
tura, voglion vendemmiare anticipatamente.
Ne ſegue da ciò, che il vino vien aſpro e
in minor quantità, perchè l'uva acerba am-
moſta meno. Aggiungaſi che per queſta gran
fretta che anno per tal faccenda, colgon l'uva
anche quand' è bagnata, ſe ſia venuta la piog-
gia di poco, coſa che molto nuoce alla bontà
del vino, e guaſtano i terreni calpeſtandoli
così molli, e introducendovi il carro ed
i manzi.

Le Viti, che ſi devon tener ſempre con
gran riguardo, non ſi devono abbandonare
dopo colta l'uva, ma deveſi procurare che
reſtino fortificate e ferme al loro palo o piop-
po, e ſi abbia avvertenza nel coglier l'uva
di non romper quei tralci che devon ſervire
capo maeſtro per l'anno futuro. Parimente
ancora una tal diligenza ſi deve uſare prima
della vendemmia nel fare i pampani per le
beſtie, non adoprando per tal faccenda le falci
che aſſaſſinan le Viti, e diſtinguendo i capi
buoni dagl' inutili.

Quando l'uva à principiato a bollir nel
tino, ed à pel ſuo bollore levato il capo,
come ſuol dirſi, è neceſſario che mattina e
ſera

sera sia pigiata finchè la vinaccia non cada al fondo, e questo perchè se la vinaccia per molte ore sta sopra al mosto, il calor della fermentazione la prosciuga (lo che si fa prestissimo) e prende il fuoco o il forte, che poi partecipa a tutto il vino.

La vinaccia prende il fuoco più facilmente in quei tini che non sono restati pieni d' vua nella vendemmia, e però in tal caso bisogna pigiare il tino più spesso.

Si osservi di non collocare i tini in luoghi troppo stretti ed angusti dove l' aria non si rinnovi e siavi poca circolazione per i vapori che dall' uva tramandano in tempo della fermentazione.

La bontà dei vini dipende, oltre le circostanza naturali, da molta diligenza di chi lo fabbrica; la principal cura però dev' esser quella che egli riceva nel tino una buona fermentazione, per questo si scansi in ciò ogni errore.

Si procuri che un tino resti pieno in uno o due giorni alpiù. Se si empiono le tina interpolatamente in più giorni, si ritarda la fermentazione, con pregiudizio notabile della parte più spiritosa del vino. Non occorre quì darne ragione, ma l' esperienza è sicura.

CUL-

CULLA, O COLA

Per ammaccar le uve prima d'introdurle nelle tina.

E' Stato parlato molto, e molto scritto sulla maniera di fare i Vini Toscani perfetti e durevoli. Le migliori regole, chiare, precise, e coerenti ai Fisici e Chimici principii sono però quelle, che si son lette nel Libro intitolato. L'arte di fare il vino ec. stampato in Firenze l'anno 1774. Noi ne riportiamo quì una delle più interessanti, tratta dal cap. 7. di detto Libro.,, La massima
,, importanza nel fare il vino, dice l'esperto
,, Autore, si è di renderlo ricco di principii,
,, d'aria cioè e di flogistico, giacchè questi
,, ne sono la base, ed il sostègno. Ricco di
,, di principii si forma il vino mediante una
,, proporzionata, e perfetta fermentazione tu-
,, multuosa. Tale sarà questa, se si procuri di
,, renderla universale, simultanca, forte, ra-
,, pidissima. Se non si faccia universale, e nel
,, medesimo tempo in tutte l'uve e in tutto il mo-
,, sto raccolto entro alle tina, egli è chiaro che
,, le parti non fermentate non avendo unitamen-
,, te con l'altre mutato la loro primitiva so-

,, stan-

„ ſtanza di moſto, dovranno ſucceſſivamente
„ paſſare a fermentare, così l' ardore della fer-
„ mentazione tumultuoſa ſi manterrà più lun-
„ gamente, ed agirà egualmente che ſulle
„ parti non fermentate, ſulle già fatte vino,
„ il quale neceſſariſſimamente verrà per tale azio-
„ ne a reſtare ſpogliato d' una gran parte de'
„ ſuoi principii ſpiritoſi, e volatili. „ Affin-
chè dunque ſi faccia univerſale e ſimultanea
in tutto il moſto queſta fermentazione, è in-
diſpenſabilmente neceſſario che le uve ſieno
eſattamente e pienamente ammoſtate, e tutte
disfatte quando ſi gettano nelle tina. Queſto
non ſi può aſſolutamonte ottenere con pigiare
ſemplicemente le uve nelle bigonce, come ſi
coſtuma quaſi generalmente fra noi. In tal
maniera una gran parte da' grappoli reſtano
intatti, e per neceſſaria conſeguenza, la
fermentazione dee farſi in più tempi. Di qui
è che i noſtri vini conſervano l' odore ed il
ſapore del moſto anche dopo quindici e
venti giorni di fermentazione. Per ovviare a
queſto inconveniente il ſuddetto Autore pro-
pone una ſpecie di Culla, o Cola, di cui
diamo quì il diſegno al N. VI. Ella è fatta
preſſo a poco come quelle, che ſi uſano per
colar la calcina. Queſta debbe eſſer propor-
zionata alla bocca del tino, ſopra di cui dee

po-

posarsi, e fermarsi. Si costruisce ordinariamente di tavole di castagno. Le sue sponde, o vogliam dire arcioni, son grossi un pò più d'un soldo di braccio, ed alti mezzo braccio. I regoli, che formano il piano, o vogliam dire il fondo della Culla, son grossi due quattrini, e tra regolo, e regolo vi resta un vuoto d'un quattrino di braccio. Questi regoli sono incastrati a coda di rondine, ed inchiodati negli arcioni della Culla; ed affinchè possa resistere al peso, ed alla forza d'un uomo, che dee starvi sopra a pigiar le uve, nel mezzo della Culla sotto a'detti regoli avvi una traversa forte e massiccia fermata agli arcioni con due staffe di ferro. In questa Culla si vuotano le uve, e si pestano, e si disfanno colle mani e co'piedi; e quindi, aperta un'asse di mezzo braccio in circa di larghezza, che esser deve incastrata nel mezzo della Culla, e che serve come di cateratta, si fan cadere nel tino. I vantaggi di questa operazione sono; primo, che si rende più facile e sicura la fermentazione universale e simultanea; secondo, che la maggior quantità di fluido espresso dalle uve dà più presto la mossa alla fermentazione, e la rende più forte e più rapida; terzo che la gomma colorante, la quale è attaccata interiormente al fiocine dell'uva,

trovandosi affatto scoperta resta più facilmente disciolta dallo spirito del vino a misura che questo si forma mediante la fermentazione, e quindi si fa il vino più colorito; quarto finalmente non è più necessario il tornare ad ammostare giornalmente la tina come generalmente si fa con una perdita sicura della maggiore e miglior parte dei principj più spiritosi e volatili del vino; servendo l'ammostare un' altra sola volta quando le uve sono entrate in fermentazione. Può servir anche quest'istrumento a separare i raspi dalle uve, per chi non volesse introdurgli nel tino, e farne a parte l'Aceto, che suol venir molto forte. Alcuni maestri dell'Arte non approvan però che i raspi si separino, e credono che conferiscano alla fermentazione. Notisi finalmente che l'invenzione di essa Culla non è moderna, trovandosi rammentata e commendata nella Coltivazione Toscana del P. D. Vitale Magazzini, sul principio del secollo passato.

Per aver tre sorte di Vino, senza scapito. nè in quantità, nè in valore

Piacemi di dar quì una teoria universale per migliorare i vini di chiunque à fino ad

ora temuto di scapitare in quantità quando avesse alcuno preteso di migliorare la qualità, del suo Vino, e però chiude l' orecchie a qualsivoglia proposizione di soleggiare, appassire, e scerre le uve, buttando subito in faccia, che ama di fare tutto un vino.

Io dico: contentatevi di fare tre Vini per ogni possessione, cioè uno ottimo, uno pessimo, ed il terzo sia quello di mezzo, che chiamerò Vino comune. Con questa proposizione.

Supponiamo, che la vostra possessione produca cento barili di Vino: di questo ne vorrei venti barili dell' ottimo, venti del pessimo, ed il restante in num. di sessanta barili sarà il Vino comune, fatto di tutte sorte di Uva, come s' è praticato per l' avanti.

Per fare il Vino ottimo, mettete del tribbiano Fiorentino ben maturo, della mammola asciutta, del seppolino, canajola, sangioveto ed altre uve migliori, se ne avete, secondo le annate, ed avrete un Vino scelto, che da' credito alla Cantina, serve per la delizia del Padrone, e per governare l' altro, se vi piace di migliorarlo.

L' infimo Vino si faccia con tutte le uve peggiori, che avete nella possessione; cioè Gorgottesco, una Fricogna, Perugino, che

sono le speccie infime delle uve, quantunque ne facciano moltissima, e che però il Contadino fraudolentemente pianta, e ne mescola tra i vostri maglioli; dipoi in questo tino infimo e peggiore mettetevi tutte quelle altre pigne d' uva di qualunque qualità si sieno, che sono rimaste mal mature, percosse dalla grandine, o da altro accidente, e che viziano il vin buono, e che però non è dovere, che si mettano in quel tino, che il Padrone suol guastare, col dire di voler fare tutto un vino, e che non vi metterebbe mai, se conoscesse il male che fa.

Levata adunque quest' uva mal matura, e quelle specie peggiori, i sessanta barili del vino di mezzo riesciranno molto buoni superiormente agli altri anni.

L' infimo nei suoi venti barili potrete consumarlo nel darlo alle opere, ai contadini, alla servitù, ed averà un pregio, ed è, che quando vogliate non consumarlo, basterà moltissimo per la sua crudezza, così potrà dall' annata abbondante trasportarsi alle annate scarse, e quando vi piaccia di correggerlo, governatelo a ragione d' un fiasco o due per barile, con il mosto di quel vino scelto detto disopra, il quale dato nella botte, correggerà molto bene l' asprezza del vino inferiore.

PER

PER CAVARE DA UN MEDESIMO TINO IL VINO DOLCE E MATURO, E FAR CHE VI RESTI L' AGRO.

SI faccia empire il tino d' uva senz' ammostare in grappoli interi, e si lasci così stare qualche poco di tempo, che sturando la cannella uscirà vino maturo, che sarà quello dei grani delle uve più mature, spremuti dal peso e carico proprio dei grappoli, che sono i primi a scoppiare; e dopo che sarà uscito il vino dolce, pigiando ed ammostando le uve, ne uscirà il vino assai meno maturo, anzi assai agro, secondo però che le uve per se stesse saranno più o meno mature generalmente.

Invenzione del Galilleo, provata e riuscita, e lasciata scritta da Vincenzio Viviani.

Strettojo da Olio, e da Vino.

ALla Villa di Luciano del Sig. Cav. Amerigo Antinori, dodici miglia distante da Firenze sulla strada Pisana, si adopra da qualche anno uno Strettojo da vino e da olio di nuova invenzione del Sig.

D. Gio. Maria Lampredi Lettor di Pisa; costruito in tal guisa: Ad un verricello verticale si adatta in primo luogo un manubrio o stanga di legno lunga B. 3. colla quale agisce la forza viva di un uomo o di un giumento, e quindi più in alto un rocchetto di dodici fusi, i quali muovono una ruota dentata, che à di diametro B. 2. e denti 36. A questa medesima ruota è annesso un altro rocchetto composto di 16. fusi, la cui lunghezza è di B. 1. e un terzo. Finalmente questi 16. fusi debbon muovere un altra ruota, la quale è fissa e attaccata solidamente alla coclea o vite dello Strettojo, ed à denti 48. ed il diametro di B. 3. e mezzo; come si può vedere dall' annessa figura in rame segnata numero VII. Questa macchina è molto utile perchè risparmia tempo ed uomini. Egli è dimostrato che nello Strettojo ordinario che si pratica comunemente in Toscana vi vuole otto più forza. Oltredichè è molto il tempo che si perde nel trasportar la stanga tanto frequentemente, ed applicarla di nuovo all' occhio della vite; dovecchè in questo metodo si fa correr la vite per la sua spirale senza veruno interrompimento.

CO-

COSTRUZIONE

E vantaggi de' Tini a muro

FIn quì si son fatti per lo più in Toscana i Tini di castagno, di moro, di quercia, o simili, e si son cerchiati col faggio; si potrebb' egli far meglio? Si potrebbero far di mattoni e foderargli di lavagne o di smalto, come già molte Fattorie e Comunità Religiose anno fatto, e come consiglia tra gli altri il celebre Abate Rozier nella sua Memoria sulla miglior maniera di fare i Vini. Io ne ò veduti due non à guari in un podere al Ponte a Signa, e son quegli che or descrivo e di cui dò a figura al num. VII.

Questi son posti in quadro sopra due piccoli archi o volte alte da terra tanto da poter adattare il Barile alla prima bocchetta, dove s' introduce la canella per la svinatura. La detta bocchetta, che è di pietra, è situata al fondo del Tino. Un' altra ve n' e più piccola, e più alta circa un braccio, che serve per assaggiare il vino, adattandovi un cavicchio, che all' occasione si trafora con un succhiello. La mossa de' Tini sul pia-

 no

no è in quadro, ma quanto più alzano più vanno ſtringendo inſenſibilmente. Il materiale è di mattoni ordinarj, alcuni però gli fanno fare apposta per minore ſpeſa, perchè ſi riſparmia il rompergli. Il più grande di eſſi, che è capace di ſeſſanta barili di vino, è nel fondo largo braccia 3. in quadro, ed alto ſimilmente; alla bocca è largo due e mezzo, ſicchè ristringe mezzo braccio dal fondo alla bocca. Il ſecondo è alto quanto il primo, e ſimile nella ſtruttura, ma è di minor capacità, contenendo ſolamente barili quaranta di Vino.

Per fabbricargli ſi ſon ſerviti della parte interna sì nel muro che nell' intonaco, di calcina meſcolata con puzzolana a metà. La puzzolana ſi peſta e ſi paſſa per lo ſtaccio. L' intonaco interiore ſi pialletta con aceto forte, acciò il Vino non prenda il ſito della calcina: ma biſogna dopo fatti laſciar paſſare circa un anno prima di mettervi l' uva.

Il coſto di eſſi tini è ſtato, preſſappoco di ſcudi trenta, vale a dire lire due, e qualche ſoldo al barile, che torna circa due o tre crazie più che non ſarebber coſtati di legno; colla differenza però che negli anni appreſſo non richieggono veruna ſpeſa pel mantenimento.

Ol-

Oltre il vantaggio di non più pensarvi, anno i Tini a muro anche quello di non esser sottoposti, come quegli di legno, alla rottura di cerchi e di doghe, e al pericolo di gemere e versare il vino. Dipiù i possidenti di ampie tenute posson fargli di grandezze maggiori e non ordinarie, lo che ajuta molto la buona fermentazione. Avvertano però chi gli vuol fare di molta capacità, di fargli piuttosto larghi che alti, perchè riesca più comodo il versar le bigonce.

Quasi colle medesime regole, eccettuatane la figura, si potrebbero fare ancora dei pozzi, o conserve da vino equivalenti a Botti; di quella grandezza che si volesse, e si potrebbero foderare, come ancora i Tini, di pezzi di lavagne, le quali abbiamo in Toscana, e di cui qualche volta è stato usato servirsi per pozzi da olio. L' economia sarebbe assai per la poca evaporazione, che si farebbe del vino, e per la perfezione che vi acquisterebbe.

Sei altri Tini di mattone ò veduto di fresco fabbricati ai Poderi chiamati di S. Benedetto de' PP. Camaldolensi fuor di Porta a Pinti. Questi son della figura ordinaria de' Tini di legno, e meriterebbero d' essere imitati, se non fossero poco economici nel fabbricarli.

NO-

NOVEMBRE

Per la sementa del Grano.

CIrcà ai primi di Novembre o negli ultimi giorni dello scorso Mese si suol far la sementa dei grani tanto in piano, quanto in poggio, purchè il terreno sia bene spento per le piogge anteriormente cadute. Questa avvertenza è necessaria ad una buona sementa, perchè altrimenti facendo, il terreno non bene spento ribollirà e farà perire il seme, genererà molta quantità di animali che lo corrodono, e i semi dell' erbe ancora non nati, nasceranno insieme col grano, il quale poi resterà da esse affogato.

Si procuri di aver semi buoni e non molto invecchiati. Per avergli di buona qualità è un ottima regola quella di scerre dalle terre novete e smaggesate solamente il grano delle spiche più alte e più piene, che suol riescire il più attivo e fruttifero, e che meglio si conserva.

Riesce anche molto utile il mutar seme ogni due o tre anni almeno da un luogo all' altro, purchè le condizioni di esso seme sieno migliorate, cioè da un terreno magro in un grasso, da un tardivo in un altro in cui più presto

ſto ſegua la vegetazione, e ſimili. Non ſolo i ſemi foreſtieri traſportati altrove ſogliono degenerare, ma anche quegli, che ſon dedivenuti indigeni e naturali, diventano torpidi e infermi.

Biſogna anche nel medeſimo genere di grano, ſapere adattare i ſemi al clima ed al ſuolo, altrimenti ſi fanno raccolte ſcarſe. Ciò dipende molto dalla pratica de' luoghi e dalla lunga oſſervazione, per eſempio il Ravaneſe groſſo ſenza reſta, il Mazzocchio, e Civitella, tutti colla reſta, voglion eſſer ſeminati preſto, amano il clima non molto freddo, la terra groſſa e forte, il gran duro, bianco e roſſo con la reſta, che è buono per le paſte, parimente vuol eſſer ſeminato preſto, ed in clima e terra come ſopra; ma alcuni grani gentili, come il Toſetto bianco ſenza reſta, e la caſcola bianca colla reſta ſi ſemina preſto, in clima caldo, ed in terra mediocremente ſottile.

Per moltiplicare il grano per mezzo di una ſemente medicata

„ SI metta in un tino o altro vaſo una bigoncia di ſterco di cavallo, e una di bue, ed un'altra mezza tra colombina e peco-

pecorino, con più quattro o cinque once di salnitro ridotto in polvere, di dodici o quindici capi d' aglio pesti; poi si metta tant' acqua comune quanta basti a coprire tre staja di grano, con farne sopravanzare un buon terzo di braccio. Si mescoli molto bene ogni cosa insieme dentro a quell' acqua con un bastone, e si lasci stare così in fusione per 24. ore; poi si coli l' acqua in un altro vaso pulito, e vi si metta tre staia di grano, con rimaneggiarlo molto bene col solito bastone acciò venga ad esser bagnato tutto, e si lasci stare così in fusione due giorni. Dopo detto tempo si netti via quell' acqua che non è più buona, ed il grano che si sarà ingrossato e ingrassato di detta acqua, si metta ad asciugare sopra un mattonato asciutto, ovvero sulle stoie, e asciutto che sarà si principj a sementare due o tre giorni avanti il plenilunio, e si finisca prima che dia la volta la luna; avvertendo, che se in un campo si sementasse ordinariamente tre staia di grano di questo grano così medicato ci se ne deve sementare solamente uno staio, perchè verrebbe troppo folto. Quando verrà la raccolta se ne raccoglierà di 30. in 33. staia per uno, che ne sia stato seminato, perchè non teme, nè il grand' umidore nè il gran seccore, non altro che la

tem-

tempesta. Lo sterco che restò nel primo tino si metta ad asciugare o seccare, che viene a essere assai meglio di prima per ingrassare le viti ed altro. „

Riporto questa ricetta non sulla prova mia o di altri, di cui possa fidarmi; ma solamente per averla trovata trai fogli d'un antico scrittoio; e la riporto tal quale, acciocchè i curiosi ne facciano l'esperienza. Quello che è certo per l'autorità, e pei fatti si è, che la medicatura del grano da seminarsi, o lavatura con ranno o altra, lo preserva da molta infermità, ed il nitro altresì è un ottimo ingrediente per vantaggiare la fecondità di qualunque seme, come lo potrebb' essere ancora il sale comune.

FORNELLO ECONOMICO

Per lo stillo dell' Acquavite

QUalcheduno si maraviglierà, come in una raccolta di cose spettanti all' Agricoltura possa aver luogo un Fornello economico: ma qualora riflettasi, che questo può vantaggiosamente applicarsi alla distillazione de' vini o delle vinacce per trarne Acquavite, non negherà che tra gli strumenti della Villa non pos-

possa ottenere convenevol posto. Noi viviamo in un paese, dove le raccolte del vino sono per lo più abbondantissime, e saranno anche per crescere, medianti le nuove coltivazioni che si vanno tutto giorno facendo; di più il vino è un genere di derrata, il quale, fia vizio d'arte o natura, non invecchia troppo nelle nostre cantine: quale dunque incoraggimento non apporterebb'egli alla coltivazione delle viti in Toscana, chiunque introducesse un più facile mezzo di render commerciabile il loro prodotto sott'altro aspetto che quel di vino?

Un Fornello economico può molto contribuirvi; nè son pochi quelli che sono immaginati dalle straniere Nazioni. I Francesi specialmente annovi impiegate le loro cure colla principal mira di farne uso per la distillazione de' vini per cavarne acquavite; nè molto tempo è passato che la Società Libera di Emulazione di Parigi propose un quesito relativo a tale oggetto, di cui riportò la corona il Sig. di Baumè, che pubblicò la sua memoria nel 1778. presso Didot il giovine in 8.

Senza però ricorrere alle invenzioni dei forestieri, abbiamo il piacere di suggerirne uno modernissimo, messo già in opera con felice riuscimento allorchè esisteva il R. Spedale

de-

degl' Incurabili, dove serviva alla preparazione dei decotti. Questo Fornello è stato inventato e fatto eseguire dal degno Ecclesiastico Sig. Ab. Francesco Grassi, il quale riunisce a molte virtù proprie dello stato suo un talento meccanico non volgare: con esso si risparmiano circa due terzi di legna. Un premio per chi procura i vantaggi della società è la lode dei contemporanei; sappiano adunque coloro che vorransene servire sul disegno che io ne dò, a chi debbano questo tributo.

Spiegazione della Figura IX.

Num. I. Fornello chiuso senza il tamburlano.
a. Imboccatura del corpo del tamburlano.
b. Imboccatura del fornacetto, ove si buttano i pezzi, che stanno perpendicolari.

La detta imboccatura è coperta da un testo di lamiera di rame, può esser anche di pietra morta. I pezzi riposano sopra una graticola di ferro.

c. Tubo per cui si conduce il fumo dovunque torni opportuno.
d. Sportello di lamiera di ferro, che chiude il cinerario o bocca per cui si cavan le ceneri.
e. Tagliatura orizzontale per metà del tubo,

dove

dove s'introduce una paletta di lamiera; affine di regolar l'aria insieme collo Sportello d., il qual regolamento serve non tanto al risparmio delle legna, quanto a render più eguale e migliore il prodotto dello stillo con calore ordinato.

Num. II. Paletta di lamiera rotonda, e del diametro stesso del tubo del fumo, dove si deve introdurre pel fine già detto.

Num. III. Spaccato di tutto il Fornello per la diagonale, col tamburlano in sito, e sue attinenze secondo l'uso ordinario.

a. Fornacetto, che dev'esser di figura piramidale.

b. Graticola di ferro, che serve di base alla detta piramide:

c. Cinerario, o ricetto de' residui delle legna consuete.

d. Tamburlano colle sue parti, che non anno bisogno di spiegazione.

Avvertasi che per la stabilità e buona riuscita del Fornello, almeno nella parte interna ove agisce il fuoco, per un quarto di braccio Fiorentino incarica, i materiali siano di terra marmata di Figline di Prato, ed invece di calcina per unir detti materiali s' adopri della medesima specie di terra, di che quegli son composti.

Si

Si ottengono i medesimi materiali di tutta perfezione da Lodovico Felici di detto luogo, ottimo manifattore ed impegnatissimo di fare questi Fornelli del più perfetto lavoro, come coll'esperienza è stato conosciuto da chi à assistito alla fabbricazione di diversi dei suddetti Fornelli, che finora sono stati costruiti.

Il piano superiore si fa di pietra morta, e si può fare ancora di materiali di detta terra.

Restando isolato, come perlopiù suol essere., almeno da qualche parte, il dado che contiene tutto il Fornello, si circondi cogli stessi tambelloni, e si assicuri con spranghe di ferro, acciò per la forza del fuoco non crepi o sguanci.

Bisogna che alla grandezza dei tamburlani, o caldaie corrisponda quella delle interne parti, ove stà l'azione del fuoco; sopra di che ci rimettiamo alla pratica.

DICEMBRE.

Per la manifattura dell' Olio

QUanto al tempo di raccoglier le Ulive, non si può giustamente fissare, perchè cominciano a cadere in Novembre e se non sieno colte o scosse, continuano, secondo i

 luo-

luoghi e le ſtagioni, fino a tutto il meſe di Aprile, nonoſtante, queſto ſuol eſſer perlopiù il meſe, in cui ſi principia queſta raccolta.

Le ulive cadute, in qualunque tempo eſſe cadano, danno ſempre più o meno qualche quantità d'olio, e però biſogna raccoglierle più preſto che ſia poſſibile ſpecialmente quelle che ſon cadute ſulla terra lavorata di freſco, la quale attrae da loro l'olio più ſottile, e facilmente le guaſta e le infradicia:

Raccolte che ſaranno le Ulive, è neceſſario diſtenderle in ſtanze arioſe ed aſciutte, e meglio ſopra piani di tavole, che di mattoni, perchè meglio proſciughino. Si diſtendano e ſi allarghino in maniera, che non reſtino mai alte più d'un palmo incirca, e ſi procuri di muoverle e rivoltarle almeno ogni due giorni una volta.

Alcuni ſon nell'errore che biſogni tenerle ſerrate inſieme perchè riſcaldino, e credono che così rieſca cavarne una maggior quantità d'olio; ma queſto è un inganno che naſce dal non conſiderare che delle ulive riſcaldate ne và di più a bigoncia, come meglio diremo. L'olio poi d'ulive così riſcaldate diventa di un color verde pieno ed oſcuro, e di più prende un ſapore di rancido e ingrato; laddove nella maniera diſopra accennata

l'

l'olio è di bel colore, di sapore delicato e odoroso, e si conserva meglio e più lungamente.

L'arte di far l'olio consiste anche molto nella pulizia de' vasi e degli strumenti tutti che servono a quest'uso; nel che soglion esser negligentissimi i Frattoiani. Se si debbano o nò frangere i noccioli, cel diranno alcune Regole, che suggeriremo quì appresso.

Vuol esser conservato l' olio in stanze calde esposte al mezzogiorno, avvertendo nelle giornate fredde, ed anco in tempo di notte, di tener chiuse le finestre e le porte, perchè il freddo, se sia capace di fare accagliar l' Olio, pregiudica infinitamente, per la ragione che in tempo di detta accagliatura non può purgarsi e deporre al fondo le materie grosse.

Verso al fine del mese di Giugno si deve travasar l'olio da un vaso all'altro, ed allora segue che si divide in più classi di diversa bontà: cioè olio sopraffine, che è il più chiaro e lucente che sta alla bocca del vaso; olio di fondi fini, che è quello di colore più cupo, e questo si travasa un' altra volta verso il principio d' Agosto, separandone un olio terzo che si chiama di

fondi groſſi, il quale pure ſi leva dalla ſua feccia o depoſizione verſo la metà di Settembre. Queſt' ultima fondata è buona per uſo di ſaponi, e per unger le lane ordinarie e più groſſe.

AVVERTIMENTO IMPORTANTE.

Sulla maniera di far l' Olio.

SI crede comunemente che non ſi poſſa cavar l' olio dalle olive, ſe queſte non ſiano prima ben purgate dall' umido, e dall' acqua che elle contengono in abbondanza, quando ſpecialmente la ſtagione và molto piovoſa: e veramente rieſce alquanto difficile il cavarlo quando non ſon purgate. Ma ſi pecca da coſtoro nella maniera d' aſciugarle, imperocchè per ottener ciò ſi rammota una quantità d' olive, che ſi tengono così in maſſa per molti giorni finchè non ſon ben riſcaldate. In tal maniera ſi purgano certamente le olive, ma l' olio, che ſe ne trae prende un peſſimo odore, ed un ſapore acuto, come abbiam detto diſopra, e peggiora ſempre invecchiando. Si poſſono ſenza queſta operazione aſciugare le olive con tenerle per otto o dieci giorni diſteſe, o ſopra de' tavolati,

e

e sopra delle stoje o canicci: e quando talvolta o per mancanza di comodo, o per altro non possa ciò farsi, perchè non sia troppo rigida e fredda la stagione, l'olio si cava egualmente bene senza riscaldare. Basta procurare in primo luogo, che la stanza del frantoio sia ben difesa, e che ne sia ben caldo, o almen temperato l'ambiente. Posto ciò si macinano le olive lungamente e perfettamente, a segno che non vi si vegga una buccia. Così macinate s'ingabbiano mettendone non più che tre o quattro palate per gabbia: le gabbie si chiudono, e si serrano forte coi canapetti, si pongono così sotto lo strettojo fino al num. di 16. o 18. a proporzione della quantità delle olive, e con una stretta sola si cava tutto l'olio, e questo vergine e perfetto. Il giorno dopo si torna a fare la sansa, e questa pure si macina lungamente, e poi si mette nelle gabbie in piccola quantità come si è detto delle olive, versando sopra ogni gabbia un fiasco d'acqua bollente; e dalla sansa pure con una stretta sola si cava tutto l'olio, che vi era rimasto. Questo ancora riesce assai buono, ma non và bene il mescolarlo col primo, perchè finalmente si trae per mezzo dell'acqua bollente, e per conseguenza non può dirsi vergine,

nè può riescire della perfezione del primo.

Non sarà facile peraltro l'indurre a far l'olio nella diversa maniera quei Contadini, che son avezzi di riscaldare le olive, sì perchè trattandosi di faccende agrarie considerano come tanti spropositi tutte le novità, sì ancora perchè credono che senza riscaldare le olive non si possa cavar tutto l'olio. E questa veramente è la loro massima difficoltà. Or bisogna rendergli capaci, che questo loro timore è affatto vano e insussistente, mentre sono già state replicate le prove dentro e fuori della Toscana, e si è trovato che si cava sempre l'istessa quantità d'olio tanto dalle olive riscaldate, che dalle non riscaldate. Bisogna però avvertire che da una bigoncia d'ulive riscaldate intanto par che si estragga maggior quantità d'olio, perchè ve n'entra un numero più grande che delle più fresche.

Un'altra difficoltà ancora richiama i nostri Contadini dall'adottare questo sistema. Avezzi essi a rimettere sotto lo strettojo fino a dodici e quattordici volte le olive, affine di trarne tutto l'olio, credono un mero impossibile il cavarlo in una stretta sola: e non riflettono che nel loro sistema, necessariamente se vogliono cavar tutto l'olio debbon tornar tante

volte

volte a ſtrigner le olive; primo perchè non le macinano che poco alla volta; ſecondo perchè ne ripongono tante entro alle gabbie, che la forza dello ſtrettojo giunge certamente a trar l'olio dall'olive, che ſono alla circonferenza, ma non da quelle, che ſi trovano ſerrate nell'interno delle gabbie: dove nel ſiſtema propoſto, macinate le olive perfettamente, e meſſene poche per gabbia, è facile a concepire come ſe ne poſſa trar l'olio) in una ſtretta ſola.

I vantaggi, che derivano da queſto ſiſtema ſon tali, che non debbono i Poſſeſſori eſitare un momento da farlo ſubito adottare in tutte le loro tenute dove, ſi uſi diverſamente. Imperocchè oltre il fare (oggetto importantiſſimo) un olio vergine e perfetto, avvi un riſparmio conſiderabile di gabbie e di canapetti, de' quali ſi deve conſumar aſſai meno, quando tante volte meno riſentono il tormento dello ſtrettojo; e per la ſteſſa ragione men ſottopoſto a guaſtarſi è lo ſtrettojo medeſimo. Son queſti due oggetti valutabili aſſai per l'economia de' Poſſeſſori: nè minori ſono i vantaggi del Contadino, il quale riſparmia ſicuramente due terzi di fatica, e la metà almeno di tempo.

REGOLE

Per far l'olio perfetto come si è principiato a fare da pochi anni in quà alla Fattoria del Sig. Conte del Benino in Villa Magna.

PEr fare un olio della miglior perfezione conviene in primo luogo saper conoscere, e prendere il tempo opportuno per brucare le ulive. Questo generalmente parlando è tutto il mese di Dicembre. Innanzi a questo mese le ulive non sono mature, e si fa un olio acerbo, e sebben grazioso di qualità, se ne cava però assai poco. Dopo il Dicembre si fa un olio troppo maturo, che suol riuscire grasso, e poco liquido, e non uguaglia in qualità quello fatto nel detto mese che riesce assai più liquido, più chiaro, e con un gratissimo odore d'oliva. Le olive in Dicembre sogliono essere tral verde biancastro e il rosso nereggiante, ma per la maggior parte son verdi, e quindi forse Columella dà all'olio fatto in tal mese il nome di verde. Alcuni consigliano la brucatura delle ulive nel mese di Novembre, ciocchè io non saprei approvare se non nei luoghi più caldi ed esposti ad un perfetto mezzogiorno, dove ordinariamente le olive maturano assai più per tempo. Nemmeno è da approvarsi il siste-

ſtema, che ſi tiene in varj luoghi di aſpettare che l'olive ſieno ſtramature, e che cadano da per sè perchè l'olio oltre al riuſcir troppo graſſo, come è già detto, può contrarre ancora un qualche cattivo odore a cagion della terra, che ſi attacca alle olive cadute, e che difficilmente può ſepararſi tutta; e quel che è anche peggio, le piante per dover mantenere due o tre meſi più le olive reſtano ſpoſſate, ſicchè l' anno ſuſſeguente vegetano, e non danno quaſi alcun frutto, dove ſcaricate per tempo quando le ſtagioni non vadan ſiniſtre ſogliono replicare almeno un mediocre prodotto. Per più ragioni dunque la brucatura dell' ulive debbe incominciarſi ne' primi di Dicembre, e conviene ſollecitarla affinchè terminata reſti al più lungo in tutto il Gennajo. Pur ſe, o per la vaſtità degli oliveti, o per l' abbondanza delle olive, o pe' tempi contrarj ciò non poſſa eſeguirſi, ſi avverta almeno di riporre ſeparatamente l'olio che ſarà fatto doppo.

Alla brucatura ſuccede la manifattura, la quale non è uniforme in tutti i luoghi della noſtra Toſcana. In molti di queſti luoghi non ſi paſſa a cavar l'olio dall'olive ſe non ſieno prima riſcaldate. Perciò ſi portano al Frantoio, dove ſono de' canti o vogliam dire canali,

entro a' quali si vuotano in gran quantità, e vi si tengono ammontate all'altezza di due e tre braccia per 20. e 30. giorni, finchè non sono calde fumanti: allora si pensa a lavorarle per trarne l'olio con mettere, e rimettere le stesse olive sotto la macina, e sotto lo strettoio quattro o sei volte, e il medesimo si fa poi alla sansa dopo d'averla tenuta a riscaldare per 10. o 12. giorni. Non si può fare di peggio per avere un'olio di pessima qualità, imperocchè a ragione della fermentazione promossa nell'olive con tenerle per tanto tempo ammontate, l'olio contrae un pessimo odore, ed un sapore acuto, e di riscaldato, mali che si fanno ancor più sensibili per l'umidità, di cui mediante la fermentazione si spogliano le olive, e per cui contraggono ordinariamente una fetentissima muffa. Per poco che l'uomo rifletta a questo sistema scorgerà subito quanto e' debba essere dannoso ad una derrata di tanto prezzo. Eppure con tale strapazzo vien trattato un terzo almeno, se non la metà dell' olio Toscano, perchè tutti i coltivatori, che tengono questo dannevol costume credono per cosa indubitata, che non solo si cavi l'olio più facilmente, ma sostengono dipiù che se ne cavi una maggior quantità; come se la fermentazione facesse crescer l'olio dentro alle

oli-

olive . La falsità di queste idee risulterà da quanto siam per dire inappresso; e diremo dipiù che l'olio fatto con questo metodo, oltre al riuscire cattivo, è ancora più costoso al Padrone, e al Contadino; ma passiamo a dettar le regole da tenersi per aver l'olio perfetto.

Principalmente ben sarebbe, ove fare si possa, lavorar le olive, e trarne l'olio subito brucate, Questo precetto è antichissimo, mentre lo abbiamo da Columella: e la ragione di esso si è che l'olio riesce più delicato, e conserva più l'odor dell'oliva.

E' di somma necessità, che il Frantoio sia caldo: perciò conviene che sia esposto ad un perfetto mezzogiorno, e che prenda tutta la sua luce da questa parte, altrimenti possono agghiacciarsi le olive nel tempo che si lavorano, e allora non si trae più l'olio se non a forza d'acqua bollita, ciocchè nuoce alla sua qualità. Perquesto bisogna ancora avvertire di non prendere a far l'olio ne' maggiori rigori del freddo, ne' quali le olive tal volta s' agghiacciano anche infrante e caldissime. Nè se il Frantoio non sia caldo naturalmente si dee riscaldare a forza di fuoco, come presso di noi si costum quasi comunemente, accendendo il cammino, di cui sono forniti tutti i

Fran-

Frantoi. Imperocchè il fumo, che o poco o assai ordinariamente fanno i cammini, fa necessariamente appuzzare e le olive, e l'olio, come appuzza l'ambiente, e le materie tutte che vi si trovano.

Abbia il Frantoio un Fornello con caldaia murata, che tenga tre o quattro barili, affinchè nel tempo che si lavora la sansa si abbia pronta sempre l'acqua bollente, che è necessaria in molta quantità per poterne cavar l'olio. Ben sarebbe che questo fornello fosse in lungo prossimo sì, ma appartato per isfuggine il rischio del fumo: che se ciò non possa farsi, procurisi almeno che sia ben costruito, ed abbia de' buoni sfoghi, onde produca il minor fumo possibile, con che per altro si accenda quando si fa la sansa, non mai quando si lavoran le olive, giacchè allora non v' à bisogno d' acqua calda.

Gli attrezzi ed utensili necessarj a lavorar le olive, e raccoglier l'olio, i vasi da riporvelo ec. sieno tutti doppi, non tanto perchè quei che servono alle olive non debbon servire alla sansa, quanto ancora perchè se se ne perda, o si renda inservibile, non s'abbia a pensare a provvedersene nel tempo del lavoro; e sopratutto si mantengano sempre netti e puliti.

Gli

Gli utenſili neceſſarj pel metodo, che ſi propone, oltre agli altri ſoliti uſarſi nel comun noſtro ſiſtema, ſono: primo 4. bigoncioli della tenuta di una mina incirca, per portar la materia macinata allo ſtrettoio, dove s' empion le gabbie: ſecondo i canapetti non di canapa, ma di pelo, che ſono più pieghevoli, e più atti al lavoro, e di minore ſpeſa: terzo le gabbie, che debbono eſſere delle doppie come quelle che ſono più forti, e più atte a contener la materia nel tempo della ſtrettura, quarto in fine le gabbie per la ſanſa più piccole di quelle che ſervono alle olive, dette per queſto gabbiuzzi, il numero dei quali dee eſſere ſuperiore del doppio alle gabbie per le olive.

In fine la macina à da eſſere accomodata, e temperata in maniera da ſtiacciare i noccioli.

La maniera poi di macinare, e lavorare l' olive è la ſeguente. Se ne prendano due macinate, che ſono 24. bigonce, o vogliam dire ſtaia 36. e ſi ſottopongano alla macina, e a ſei o otto bigonce per volta, e ſi macinino lungamente, ſinchè ſieno tutte disfatte, e ridotte come una paſta. Allora ſi accomodi la prima gabbia ſulla lucerna, e vi ſi vuoti dentro uno dei diviſati bigoncioli pieno di quella paſta, e col canapetto ſe ne ſerri la bocca, e nella ſteſſa maniera ſi diſtribuiſca tutto il

resto

resto della materia in tante gabie poste l'una sopra l'altra, e poi si stringa quanto si può. In una stretta sola esce tutto l'olio, sicchè in tre o quattro strette si cava l'olio da due macinate d'olive. Se si cominci il lavoro la mattina per tempo si può nel medesimo giorno fare ancora la sansa, perchè in 10. o 12. ore al più si compisce tutta l'opera.

La sansa si lavora anch'essa a poca per volta, e lungamente, gettandovi sopra dell'acqua bollente nel tempo che si lavora. Quando è finita di macinare si torna a gettarvi sopra dell'acqua bollente in tanta quantità, che tutta la pasta vi navighi, e rivoltata più volte divenga mezzo liquida. Allora coi soliti bigoncioli se n'empiono 18. o 20. gabbiuzzi nella maniera medesima che si è detto delle olive, avvertendo però di non nè mettere in ogni gabbiuzzo che la metà del bigonciolo, o pocopiù, e sopra ciascheduno si versi un fiasco d'acqua bollente. Si stringa quanto si può, ed in una stretta sola esce tutto l'olio che vi era rimasto, e la sansa resta asciuttissima come una crusca. Così in tre o quatro strette e non più si cava l'olio dalla sansa di due macinate d'olive. L'olio che si cava dalla sansa riesce assai buono, ma non va mescolato con quel delle olive, perchè finalmente si

cava a forza d'acqua bollente, è però non può riuscire della perfezione del primo, che è delicato, e vero olio vergine.

Notino adunque i nostri coltivatori quanto è facilitata la manifattura dell'olio con questo metodo. In primo luogo si può fare, ed aver l'olio nel giorno medesimo, o al più tardi nel giorno dopo che son brucate le olive. In secondo luogo una sola macinatura, ed una stretta sola serve a cavar l'olio dalle olive, ed egualmente serve a cavarlo dalla sansa; sicchè se due macinate d'olive si distribuiscano e si mettano sotto la macine in tre porzioni, tra le olive, e la sansa sei sole volte si macinano, e sei volte si stringono; se poi si distribuiscano in quattro porzioni, otto volte. All'opposto dove si tiene il costume di riscaldar le olive, e non stiacciare i noccioli, bisogna aspettare a far l'olio 15. 20. e 30. giorni, affinchè le olive riscaldino, e si purghino dalla soverchia umidià: e poi per cavarne l'olio, trall'olive, e la sansa bisogna tornare a macinare e a strignere 12. 14. e talvolta 16. e 18. volte, sicchè ci vuole indubitatamente un'intiera giornata per le olive, ed un'altra per la sansa.

Quindi è chiaro che adoperando il metodo, che si propone, il contadino risparmia

due

due terzi di fatica, e la metà almeno del tempo; e il Padrone trova un risparmio considerabile di tutti gli attrezzi, ed utensili, e specialmente di gabbie, e di canapetti, de' quali dee consumarsi assai meno. quando tante volte meno risentono il tormento dello strettoio. E' dunque vero ciocchè abbiamo asserito poco sopra, che l'olio fatto con questo metodo è men costoso al Padrone, e al Contadino.

Molti si figurano che lo stiacciare i noccioli delle olive pregiudichi alla qualità dell'olio. Ma questo è sicuramente un errore, perchè a volere che questa operazione arrecasse il pregiudizio che si suppone, bisognerebbe che nel macinare le olive si riducessero in polvere i gusci de' noccioli, e in pasta le mandole, onde poterne trarre quelle poche stille d'olio che contengono; ma questo non succede sicuramente, nè può succedere, perchè non è possibile che la macina riduca in pasta le mandorle, e molto meno i guisci in polvere, che si trovano immersi in mezzo ad una quantità di materia cinque o sei volte maggiore. In fatti chiunque voglia chiarirsi di ciò visiti la materia cavata di sotto lo strettoio, e troverà molti noccioli interi, altri rotti semplicemente, altri ridotti in minuti pezzetti, e le mandole altre intatte, altre divise, ed altre

acciaccate e non più. E poi come può esser mai che arrechi danno alla qualità dell'olio lo stiacciare i noccioli, quando, come ognun può sapere, in tutti i luoghi della Toscana dove si fa l'olio migliore rinomato, e ricercato dentro e fuori del paese, e fino nella Provenza, dove si fanno olj assai più persetti de' Toscani, appunto si stiacciano i noccioli?

In fine è a sapersi, che avvi ancora certezza per asserire, che non stiacciando i noccioli resta nella sansa qualche porzione d'olio, che non vi resterebbe stiacciandoli. Vi è chi ne à già fatta la prova, e da 15. bigonce di sansa lavorata all'uso comune senza stiacciarne i noccioli, e lasciata già in abbandono, lavorata col metodo quì proposto, si cavò sei libbre e once sette d'olio chiaro. Questo solo riflesso dovrebbe muovere i Possessori tutti a far subito adottare il divisato sistema in tutte le loro tenute dove si usi diversamente.

FRANTOIO A ACQUÀ

PEI NOCCIOLI DELLE ULIVE

Questo Frantoio all'uso Genovese per estra l' Olio dai noccioli delle ulive, può servire ancora a perfezionare i nostri in qualche parte. Si esibisce quì solamente per l'uso di macinare i noccioli, ma serve ancora per le ulive.

Fig. I. a. RUota dentata orizzontale. Ruo-
b. ta dentata verticale fermata sopra l'asse, a cui stà unita la ruota a acqua che si suppone dietro la muraglia.

c. Canale d'acqua che si fa colar nella pila finchè ve n'è bisogno.

d. Macina di diametro palmi 6. e mezzo fino in 7.; di grossezza nelle parti esterne once 3. e nel mezzo palmi uno ed once 2.

e. Mescia così detta, che solleva le ulive. Questa si dovrebbe introdurre ancora ne' comuni.

f. Pila, il cui diametro esser deve di palmi 15. Questa è rinchiusa in un piano circolare, che finisce a bocca di pozzo. Il suo fondo dev'esser di pietra.

g. Chiusura al fondo della prima pila, per cui passa nella seconda il nocciolo quando è ma-

è macinato insieme coll' acqua. Fatto ciò, l' uomo chiuda quest' apertura, e metta sotto la macina altri noccioli. La seconda pila è chiamata Follatore.

Fig. II. a. Ruota orizzontale del Follatore, che è mossa dall' altra del Frantoio.

b. Altra Mescia, come sopra.

c. Follatore, ove si rimescolano i noccioli, e nel tempo stesso si lavano in modo, che tutte le pellicelle che stavano attaccate ai medesimi ed i noccioli ancora restano al fondo senza vestigio alcuno di sostanza oleosa, e mostrano il loro vero essere di legno sminuzzato. La pila suddetta è bucata vicino all' orlo, acciò l' acqua insieme colle dette pellicelle passino nelle cisternette inferiori ddd. Bisogna supporre un altra portella al fondo del Follatore per cavarne i noccioli lavati, e farli correre per via d' un canale dove più piace.

ddd. Cisternette a scalinata, dove passa l' acqua da una nell' altra, insieme colle pellicelle, che stanno a galla. L' uomo le raccoglie diligentemente sì in queste che nella pila maggiore, e poi messele prima a bollire in una caldaia le serra nelle gabbie, e le stringe, come fa delle ulive.

Fig. III. Mescia che deve andare unita all'

asse del Frantoio e del Follatore; porta seco un rastrello di ferro, il quale serve ad accostare e scostare le ulive con somma regolarità, e risparmia un uomo per quest' uffizio.

Fig. IV. Asse, nella cui base è un pezzo di legno triangolare, che va sollevando le ulive ed i noccioli, che s' ammucchiano intorno all' asse medesimo nel tempo della macinatura. Questo legno è chiamato Pala, e suol essere della lunghezza di un palmo. Si colloca oppostamente alla Mescia, in maniera che rada il fondo della Pila. L' ufizio della Mescia è di mandare le ulive verso il centro del recipiente, rivoltandole; quello poi della Pala è di mandarle dal centro alla circonferenza. Anche questo si dovrebbe imitare in quei luoghi dove non si usa.

QUA-

QUALITA' D'OLIO DIVERSE.

Articolo di Lettera del Signor Dottor Giovanni Presta, Medico di Gallipoli, al nostro Autore.

„ IMbarcate che finalmente furono nel dì 13. Febbrajo le due caſſette dei miei Saggi d'Olio, quella cioè dei Saggi dell' 81. in 82., e quella dell'82. in 83. corrente, per miei incomodi di ſalute ho dovuto differire a ſcrivervi fino a queſto giorno. Vi acchiudo anche un ſoglio che vi darà ſuccinta contezza di ciaſcun Saggio, e vi eſprimerà quai confronti io deſidero che ne facciate, per avviſarmene il parer voſtro. Scuſate, ſe ad accoſtarmi, e ad iſtabilire, quale veramente trai detti Saggi ſia l'Olio di paragone, Olio intendo dire perfetto, ed a qual degli altri ſi ſpetti il ſecondo o il terzo e quattro luogo; trai molti ſoggetti diſtinti, cui ſon ricorſo, ricorro a Voi, sì perchè ſiete un Toſcano, ed in Toſcana; sì moltopiù perchè ſiete l'Autore della breve e ſuccinta, ma altrettanto ſuccoſa ed aſſennata Lezione degli Ulivi e del loro frutto, inſerita nel voſtro Anno Ruſtico dell' 82. Ciò adunque mi fà certo abbaſtanza e del voſtro diſcernimento, e della voſtra ſaviezza anche sù quello che riguar-

da la manifattura dell'Olio: tutto ciò a ſcopo d'iſtruir altri della maniera onde poſſa ſabbricarſene di quel grato che più ſi voglia. Se poi la poſſibile perfezione, o almanco una lodevole bontà poſſa ottenerſi ſenza veruna diminuzione della quantità, ſiccome altri affermano, altri negano (e da 20. Secoli in quà pende indeciſa la lite) io non lo ſo, nè oſo dirlo perora. Non è che io non abbia ſcoperto qualche ſorgente o dubbia ſinora, o traſcurata, od ignota; e che non ſiami aſſicurato di non poche verità d'importanza sù tal ricerca. Ma poichè trà le mie moltiplici indagini ve n'è taluna di cui, forſe per troppo ſcrupolo, non sò dirmi sì appieno contento, come delle altre, e tutte ſi deono dare ſcambievolmente la mano; perciò ſtimo meglio di non ne paleſar diſtintamente veruna affatto, finchè non abbia ſoggettato di nuovo all'eſame della ſperienza quelle due o tre, che mi ſon peranco dubbioſe. Allora sì che avendole trovate tutte vere, ſiccome lo ſpero più che di certo; allora sì, Dio concedendolo, mi porrò a ſcrivere di propoſito un Tratato forſe col titolo dell'Ulivo, ed eſporrò tutto quanto la oſſervazione e la ſperienza mi hanno per ben ſei anni inſegnato, che più conduca ai diviſati ſcopi, cioè l'uno della maſ-

ſima poſſibile quantità, l'altro della maſſima poſſibile perſezione dell' Olio, o che diſtinti ſi vogliano avere in mira, o ſi vogliano inſieme combinanti. Intanto ec. „

Nota ed informazione dei Saggi di Olio rimessi all' Autore dal suddetto.

„ Nella Caſſetta più grande delle due, il Saggio, che và ſegnato num. 1. è di Olio nel più ſupremo grado Omfacino. Fu tratto a freddo a dì 20. di Agoſto 1781. L' Uliva che lo versò era della ſpecie appellata quì Uliva ogliarola, razza la più antica, e più comunale, che ſi ritrovi in tutta queſta region Salentina, e facilmente da crederſi la Salentina delli Latini. Egli è veramente del primo Olio, che ſi foſſe generato dentro l' Uliva. Infatti non ve n'era ancora nè punto nè poco in Ulive ſimili da me fatte ſtrignere il dì 14. In quel dì dei 20. peſavan le Ulive ogliarole circa 16. grani in tutto ciaſcuna, cioè 6. di nocciolo, 10. di polpa. Quelle dello ſteſſo Albero, che giunſer poſcia al tempo, e nello ſtato di maturezza, ebbero dai 35. ſino ai 40. grani di peſo ciaſcuna. "

Il Saggio ſegnato num. 2. gli è d' Olio Omfacino dei 15. di Settembre cavato a fred-

do dalla stessa sorta di Uliva, e dell' istesso Albero, ed è per l'appunto quel che più degli altri io credo che somigli all'Omfacino dei Latini. Sa il Sig. Proposto, che essi il traevano nell'Ottobre; ma poichè quì vi mignola, e vi fiorisce, e vi sfiorisce più presto che negli altri Paesi d'Italia l'Ulivo, quì vi dee maturare ancora più presto, e più presto vi si matura difatti; onde il loro Omfacino di Ottobre dovea presso a poco somigliare il nostro quì del mezzo Settembre.

Il num. 3. è Omfacino pure della stessa sorta di Uliva, cavato a freddo, ma a dì 15. Ottobre.

Il num. 15. egli è Omfacino puranco, ma il più debol tra tutti, perchè tratto il 15. Novembre da Ulive ogliarole anch' esse, ma sciegliendo espressamente quelle che rimanevano ancora acerbe tralle molte, le quali si eran ite già, quale più, quale meno, colorendo sull' Albero. E' non fu cavato a freddo, ma a caldo.

A vista di tai quai quattro Saggi saprà bene il Sig. Proposto, con la solita sua saviezza ricavar quelle conseguenze, che tutte curiose, e non tutte inutili si possano ricavare a proposito dell' Olio Omfacino. Io lo prego soltanto che osservi, se gli par così

fine,

fino, come gli Antichi dicean il loro. A me certo no. Ma mi sembra che avevan ragione di tenerlo di sommo pregio, perchè quel sapor bruschetto di Uliva è grazioso in vero. Dovea però valere assai caro.

Il Saggio num, 4. è di Olio di Ulive ogliarole divenute già vaie, colte, e strette a freddo a dì 15. Novembre. E si può dir tutto alla Provenzale; ma non può dirsi l' Olio che dagli Antichi appellavasi Oleum strictivum. Sa il Sig. Proposto, che essi il traevano dalle Ulive vaie sì, com'è l'uso dei Provenzali, ma che nello strignerle vi usavan poi delle diligenze maggiori, ed una maniera interamente diversa.

Il Saggio num. 5. egli è di Olio di un' altra sorta di Uliva, quella cioè che quì dicesi Cornolara, o Corniola, per la sua figura molto bislunga, ed aguzza in punta, e falcata. Sembra che sia il Radius major dei Latini. Fu colta vaia, e premuta a freddo il suddetto dì dei 15. di Novembre.

Il Saggio num. 6. è di Olio di Coccole di Oleastro già vaie, colte, e strette a dì 15. di Decembre. Noti se gli pare molto fino come ai Francesi. Noti se egli è tanto amaro, quanto sembrava a Plinio. E per maggiore accertamento osservi il num. 23 ed il

num.

num. 24. perchè ambi quei pure ſon Saggi di Olio di Coccole di Oleaſtro, l'uno però nato ſenzameno da un nocciolo di Ulivo Morcajo, l'altro da un nocciolo di Roſſellino.

Il Saggio num. 7. è di Olio di Uliva quì detta Cellina, o Morella, o Caſcia, pronunziando quel ſcia, come pronunziaſi il cha Franceſe. Fu colta vaia, e premuta a freddo a dì 10. Decembre. Sembra a un certo modo l'Uliva che da Columella fu detta Olea Calabrica. Ed ecco nel num. 4., nel num. 6., nel num. 7. tre Saggi di Olio di Ulive vaie cavato a freddo, per confrontarſi ſe ci ſia della differenza, la quale indubitatamente dipende dalla diverſità della ſpecie. All'iſteſſo oggetto van parimenre confrontati tra loro i Saggi num. 18., num. 19., num. 20., num. 21., e num. 22. perchè ſon di cinque altre ſorte di Ulive diverſe l'una dall' altra, ma ſtrette a caldo. Io non dico con diſtinzione ſopra ciaſcuno, per non dilungarmi di troppo.

Il Saggio num. 8. è di Olio di Ulive Ogliarole ſottopoſte al Torchio quali eran venute dagli Alberi: ſpremutane così la maggior parte della morchia che ſconteneano: tolte quindi dal Torchio, ed aſperſe di ſale nella doſe, e nella maniera preſcritta da Co-

lu-

lumella; e finalmente macinate e premute a freddo, per osservare se daddovero il sale affini più l'Olio, come gli Antichi tutti credeano. Si osservi adunque digrazia.

Il num. 9. è di Olio cavato a freddo dalla sola polpa di Ulive ogliarole.

Il num. 10. al contrario è di noccioli e mandorle uniti insieme, macinati, e rimacinati più fiate, e premuti a freddo.

Il Sig. Proposto lo accennò bene nella sua Lezion degli Ulivi e del loro frutto, che gli Antichi nel fare almen l'Olio fino, avean l'arte di non frangere il nocciolo. E quel Sieuve di Marsiglia, come parla dell'Olio di sola polpa di Uliva poco meno che come di una sua nuova invenzione! Ma egli in quella sua nota Memoria si delizia spesso di andar piantando delle carote.

Il Saggio num. 11. è di Olio che vien da Ulive ogliarole altresì, ma cadute spontaneamente già in tutto nere, colte subito ch'esse caddero, monde da ogni lordura e lavate, poi strette a freddo. Ma detto numero è del solo lor Olio versato alle prime strette, Olio di Ulive a dir propriamente non Olio di Sanza.

Il num. 12. è della Sanza, o di seconda stretta, cavato anche a freddo.

Il

Il num. 13. è poi dell' ultimo Olio, o sia della Sanza rimpastata con acqua bollente, rimacinata per la terza volta, e poi stretta.

Il num. 14. è Saggio di Olio di Ulive somiglianti, ma confuso insieme quel della prima stretta, con quello della seconda. Osservi adunque che nel num. 14. si ha l'Olio fino cavato alla Genovese: nel num. 11. il sopraffino; e nel num. 13. l'Olio detto nella Riviera di Ponente di Genova: Olio mangiabile, ma non fino.

Il Saggio num. 15. è di Olio di Ulive verdi, scelte tali tutte da un sol albero e strette a caldo, siccome dopo il num. 5. si è detto già in questo foglio. Si torna però a richiamarlo quì adesso, perchè serve al confronto con i due Saggi seguenti.

Il num. 16. vien da Ulive dell' istess' Albero che il precedente, ma Ulive scelte le sole o porporine, o rossoneraстre, premute a caldo.

Il num. 17. vien anche di Ulive dell' istess' Albero, ma scelte tutte di quelle che si trovavano già annerate e strette anche a caldo. Così la differenza di sapore che si trova, si è certo che deriva (in ciascuno dei suddetti tre Saggi) dalla differenza, e dal vario grado di maturità dell' Uliva. Della quantità

poi

poi che ne versò l'Uliva verde, di quella che versonne la Rossonerastra, e di quella che ne versò ancor la nera, se ne dirà in altra occasione.

Il num. 25., ed il num. 26. son Olj di sola polpa, l'uno di Ulive Celline, l'altro di Ulive ogliarole, cavati a freddo a dì 12. di Decembre 1779., che ve li ho posti acciocchè possa fare confronto col num. 9., ed assicurarsi, se l'Olio di polpa sia anch' esso pure, o non sia soggetto ad irrancidirsi.

Il num. 27. è di Ulive le quali eran già divenute vaie, e si trovarono per fortuna in un sol Albero nel dì 30. Ottobre dell' anno 1780., quando le poche Ulive che ci erano negli Uliveti di questa Provincia eran già rose, e tarlate dal Baco, venute giù a precipizio.

Nella cassetta più piccola poi si ritrovano dieci Saggi di Olio soltanto, ma Saggi tutti dell'ultimo scarso raccolto dell'anno 1782. in 83., e son per appunto: il num. 1. di Olio Omfacino di ogliarole colte e strette a freddo a dì 27. Settembre. Il num. 2. di Omfacino somigliante, ma dei 15. di Settembre. Il num. 3. di Omfacino dei 30. Settembre. Il num. 4. è di Olio di Ulive vaie, divenute tali a dì 15. Ottobre. Il num. 5.

è di

è di Ulive nere, e divenute anche mezze; e cadute spontaneamente a dì 15. Ottobre stesso. Il num. 6. è di vaie dei 30. Ottobre. Il num. 7. di vaie dei 15. Novembre. Il num. 8. di spontaneamente cadute, cavato alla Genovese a dì 15, di Dicembre. Il num. 9. di sola polpa di Ulive colte dall' Albero nel dì detto. Il num. 10. finalmente di sola polpa di Coccole di Ulivastro vaie, ma Ulivastro in terren troppo freddo e selvoso, cavato a dì 30. Gennajo 1783. a freddo, siccome a freddo cavati furono tutti gli antecedenti. „

Osservazioni dell' Autore, e suo giudizio sui detti Olj.

I detti Olj vennero alcuni addensati, chi più chi meno; e ciò avvenne pel gelo della stagione, perocchè a proporzione che l' aria si riscaldò, si sciolsero, e perderono quel che aveano di granelloso e di compatto.

Più degli altri provarono il detto effetto del gelo gli Omfacini, ossia quelli di Ulive non condotte; anzi questi anco dopo d'essete sciolti, lasciarono un certo sedimento, come di parti di Uliva non distrutta, e ciò più, a proporzione che le ulive furono più presto colte.

Gli

Gli Olj fatti dagli ultimi di Ottobre in là, non ebbero in generale tal sedimento, all'eccezione dei num. 13. della Cassetta I. che è Olio di Sanza. Questa fondata era come limatura di nocciolo.

Tralla stessa serie degli Omfacini si trovano gli Olj i più grati; come nella Cassetta I. il num. 15., e nella Cassetta II. il num. 4.

Si può riflетter quì che se i contadini sapessero profittare delle Ulive, le quali cadono dalle piante prima della maturità nei mesi di Settembre, e di Ottobre, e che generalmente trascurano e credono perdute senza frutto; potrebbero ottenerne anzi il miglior Olio che fornir possa la mensa dei loro padroni. Gli antichi ebbero ragione di tener l'Olio Omfacino per cosa delicata e di lusso, massimamente quello che è fatto di Ulive prossime, come dicesi, ad invaiare.

Gli Olj d'Ulive vaie strette a freddo sono ancor essi eccellenti, e sanno qualche poco odor d'Uliva, specialmente il num. 4. e il 6. della Cassetta I., siccome ancora il num. 9. della Cassetta II. Si sente però in ciascuno qualche differenza, proveniente, come pare, dalla diversità della pianta.

L'Olio d'Uliva Morella mi è parso meglio che d'Ogliarola.

L'Olio d'Oleastro, non l'ò trovato amaro, come scrive Plinio; anzi il num. 6. Cassetta I. alquanto odoroso d'Uliva, e li 23. e 24. insipidi. Solo il num. 10. della Cassetta II. è tendente all'amaro, forse perchè proveniente, come è descritto, da pianta in terren troppo freddo e selvoso.

Le Ulive vale strette a caldo anno dato gli Olj loro alquanto piccanti, e qualcheduno rancido. Essi son però più fluidi e più chiari dei levati a freddo; anzi generalmente gli Olj i più biancastri, e spogliati di parti verdi, gli ò trovati rancidi, e di cattivo odore.

I. num. 25. e 26. quantunque cavati a freddo, comecchè spogliati di dette parti verdi, e chiarissimi, stante i quattro anni di loro età dal 1779. al 1783., sono riusciti i più rancidi e ingrati.

Conseguentemente bisognerebbe fare ancor delle prove sù ciaschedun Olio circa lo spazio di tempo in cui possansi conservare senza loro danno.

Si può ancora giustificar la regola dei nostri pratici, di non mutar l'Olio da un vaso in un altro prima del mese di Giugno. Se

si fa-

si facesse ciò anticipatamente, si verrebbe a separar la parte più fluida dalla parte più sostanziosa conglobata tuttavia per ragion dell' inverno antecedente, ed in conseguenza si affretterebbe l' irrancidimento; oltre il danno che si soffrirebbe nella quantità. Si otterrebbe cioè come una specie di Olio lavato.

Il num. 8. della Cassetta I. che presenta Olio estratto da Ulive asperse di sale, ci avverte di una manifattura, che potrebbe essere economica; perchè ci dà un Olio che condisce molto con poco; ma non però da collocarsi tra più graziosi, essendo alquanto rancido.

Le Ulive annerite e compresse a caldo, come son quelle del num. 17. Cassetta I. anno dato un Olio dei peggiori, con odor grave offendente, e di sapor piccante.

Notisi che il riscaldar le Ulive à nocciuto molto a quelle già mature, e colte tardi, ma non già alle verdi, alle quali piuttosto à giovato, come si è osservato dell' Olio segnato num. 15. Cassetta I.

Finalmente le Ulive vaie notate al num. 27. della Cassetta medesima, comecchè infette e rose dal baco, anno dato un Olio egualmente cattivo, che quello già rammentato del num. 17., onde in certe annate quando

ſuccede una tal diſgrazia, pare che non ſi poſſa pretendere a ottenerne Olj perfetti.

Mi è avvenuto ancora di oſſervare, che alcuni di queſti Olj giudicati i peggiori, poſti nella lucerna, anno dato un lume più vivo che l'Olio noſtrale ordinario, ed anno conſumato minor quantità.

Le medeſime eſperienze dovrebbero eſſer ripetute ſugli Olj della Toſcana; ed allora ſi potrebbero fare eſami più diligenti, e prove ed oſſervazioni più diſtinte, ſulla quantità dell' Olio ſecondo le riſpettive ſpezie d'Ulivo, la durata dei diverſi Olj nelle Orciaie, e i loro effetti quanto all'uſo per la cucina, per le arti, e pei lumi.

IL FINE.

INDICE

DELLE REGOLE E MACCHINE ec.

SETTEMBRE

OTTOBRE

NOVEMBRE

DICEMBRE

Del Sig. Proposto Lastri, Autore del presente libro, si trovano vendibili in Venezia alla Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare i seguenti dodici Calendarj, che formano un Corso Completo di Agricoltura Pratica per l'Italia.

CAlendario del Vangatore, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vangatore scritto dal Proposto Lastri: produzione che deve essere sommamente cara agli Agricoltori. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Seminatore, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Seminatore, scritto dal Proposto Lastri. Occupazione delle più interessanti nell'Agricoltura, che rende ricco il provido e diligente Seminatore. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Maremmano, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Lavoratore Maremmano, pubblicato dal Proposto Lastri. Libretto utilissimo, che insegna la vera maniera di far la semenza, e le altre faccende sino alla tritura, e riponitura de' Grani. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Vignajolo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vignajolo, scritto dal Proposto Lastri. Guida necessaria al Coltivatore di questa ricca pianta per avere un prodotto al doppio del consueto. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Ortolano, nel quale restano descritte le facende mensuali dell'Ortolano, scritto dal P. Lastri. Ossia Raccolta di precetti utilissimi, formati dalla più diligente pratica, e tratti dai migliori Maestri di questo ricco Ramo di Agric. 8. L. — 10.

Calendario del Giardiniere Fiorista, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Giardiniere Fiorista, del Proposto Lastri. Trattato il più esatto in questo genere comparso per aver ogni sorta di bellissimi fiori, e anche in stagioni fuori delle loro ordinarie, indicando i tempi di seminare i semi d'America, d'Affrica, e India, non che quelli di usar le Stuffe. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Boscajolo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Boscajolo, scritto dal Proposto Lastri. Ossia raccolta di Regole di gran profitto in particolare riguardo al modo di far eseguire i tagli del legname, tanto da Costruzione, che da Fabbrica, non che del taglio della legna da fuoco, con dei consigli riguardo ai Carbonaj e Pastori. In 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Castagnajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Castagnajo, scritto dal Proposto Lastri. Descrizione utilissima, nella quale s'indica l'unico mezzo di far propagare una pianta di tanta utilità per alimentare la gente della Campagna, articolo dell'Agricoltura in molti luoghi dell'Italia trascurato, con in fine la regola per macinar le Castagne, e la maniera di conservarne la Farina. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Cascinajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Cascinajo, scritto dal Proposto Lastri. Avvertenze necessarie per le Stalle e Cascine riguardo in particolare a far il Burro, Ricotto, Cascio; ed altre riguardo al Latte, alle Pasture, alle Vacche &c. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Pecorajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Pecorajo, scritto dal Proposto Lastri. Trattato necessario a chiunque nelle loro Campagne vuol trar profitto da questo ricco ramo d'Industria, nel quale tutto è trattato diffusamente in ciò che riguarda le Lane. 8. 1793. L. — 10.

Calendario dell'Apiajo, o Custode delle Api, nel quale restano descritte le faccende Mensuali dell'Apiajo, o Custode delle Api. Guida pratica per ben dirigere e governare il governo delle Api, e trarne annuale ricco prodotto indicando a custodi tutte le regole per riuscire perfettamente nel loro carico. 8. 1793. L. — 10.

Calendario adattato ad un Proprietario a cui convenga attendere a far l'agente da per se, e a chi dice di non saper cosa fare in Campagna. Pubblicato dal Proposto Lastri. 8. 1793. L. — 10.

Dello stesso celebre Signor Proposto Lastri, si vende alla medesima Stamperia i seguenti libri d'Agricoltura.

Proverbj pei Contadini in quattro classi divisi, i quali servono di Precetti per l'Agricoltura. Libretto diretto ai Proprietarj delle Terre perchè lo facciano circolare fra i loro Villici, e questi ne traggano utili cognizioni in aumento delle annuali raccolte. 8. 1790. L. — 10.

Regole per i Padroni dei Poderi verso i Contadini per proprio vantaggio e di loro aggiuntavi una Raccolta di avvisi ai Contadini sulla loro salute: trovansi in fine alcuni Pensieri di un dilettante d'Agricoltura sopra il Problema di rivestire di Piante e coltivare le montagne spogliate e

sassose del Proposto Lastri autore delli dodici Calendarj ossia corso completo di Agricoltura Pratica. 8. 1793. L. — 15.

Ricette Veterinarie e Georgiche Raccolte per bene dei Proprietarj delle Terre, e dei Contadini dal Proposto Lastri Autore delli dodici Calendarj ossia corso completo di Agricoltura Pratica. 8. Venezia 1793. L. 1.

Altri Libri d' Agricoltura, che si vendono alla Stamperia suddetta.

APotegmi Agrarj, ossieno Istruzioni per via di massime tratte dalle Opere de' due insigni Agronomi Catone, e Varrone dal Nobile Sig. Co: Pietro Caronelli Accademico Aspirante, e Socio di molte altre Georgiche Accademie Nazionali, ed Estere. Opera eccellente per la materia, ed unica per la disposizione, raccogliendo tutta la Scienza dell' Agricoltura in brevissimi, e sugosi precetti facili da tenersi a memoria da ognuno. 8. 1791. L. 1: 10.

Carta generale, o Tavola esattissima, che mostra il vero tempo dell' Aurora, levar del Sole, Mezzogiorno, Mezzanotte, accomodata all' Orologio comune, per l' Elevazione del Polo gradi 45. minuti 30. calcolata dal Canonico Angelo Capello, e pubblicata per uso degli Ecclesiastici, degli Abitanti della Campagna, dei Navigatori, Pescatori, Cacciatori ec. in foglio di Carta Reale per poter far un quadro da ornare una Camera, per averla pronta all' odierno bisogno. 1787. Si vende. L. — 15.

Istruzioni Elementari d'Agricoltura, ovvero Guida necessaria ed utilissima agli Agricoltori Italiani per far fruttare le loro Campagne il doppio del consueto. Opera del celebre Sig. Adamo Fabroni Socio Corrispondente della Reale Accademia Economica di Firenze, dedicata all' A. R. del Sereniss. Pietro Leopoldo Gran Duca di Toscana. 12. 1787. L. 2.

Trattato della Coltura de' Persici e degli Alberi da frutto. Si aggiunge in fine il metodo di fare le Semenze de' Fiori, ed in particolare quelle de' Garofoli con la maniera d'avere per mezzo di seme dei Fiori doppj, e di rara bellezza. Traduzione dal Francese. 8. 1787. L. 2.

Del Debito che hanno i Parrochi ed i Curati della Campagna di educare ed istruire i Contadini nelle migliori regole della Economia rurale. Edizione novissima coll' aggiunta per comodo dei Parrochi, e dei Curati del Piano da usarsi nelle Istruzioni, affinchè queste ne siano utili, e fruttuose. 8. 1787. L. 2.

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

Avendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del P. F. *Gio: Tommaso Mascheroni* Inquisiter General del Santo Offizio di *Venezia* nel Libro intitolato: *Regole, e Macchine per bene esequire le facende principali di ciaschedun mese mentovati ne' dodici Calendarj. Stampa ec.* non vi esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e Buoni Costumi, concediamo Licenza ad *Antonio Graziosi* Stampator di *Venezia*, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 31. Maggio 1793.

(Giacomo Nani K. Rif.
(Pietro Zen Rif.
(Francesco Pesaro K. Proc. Rif.

Registrato in Libro a Carte 372. al N. 44.

Marcantonio Sanfermo Seg.

Addì 23. Luglio 1793.
Registrato a Car. 179. nel Libro esistente nel Magistr. degl' Illustriss. ed Eccell. Sigg. Esec. contro la Bestemmia.

Giannantonio M. Cossali Nod.

I.
E
G
F
II.
VII.

III.
VIII.

IV.
IX.
Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. 3.
a
b
c
d

V.
VI.
X
Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. 3.
a
b
c
d
f

Fig. 1.
Fig. 2.

Tomo: 2:
Pag. 77
Fig: 3